

Der Kochklub für Jugendliche



Schmorgurken-Fetakäse-Auflauf

Zutaten

- 750 g Schmorgurken
- 200 g Feta
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 1 Schuss süße Sahne
- 1 1/2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 TL Curry
- Butter oder Pflanzenfett

Zubereitung

Die geschälten Schmorgurken in der Länge nach halbieren. Mit einem Teelöffel vorsichtig die Kerne entfernen. Die Gurken in Salzwasser für 10 Minuten kochen.

Den Fetakäse würfeln.

Einen Teil der Schmorgurken auf den Boden einer gefetteten Auflaufform legen, etwas Sahne und Milch darüber gießen und würzen.

Als zweite Lage den Fetakäse darüber, Milch und Sahne dazu, würzen und so lange weiter schichten bis alles verbraucht ist.

Mit dem Käse abschließen.

Im Backofen bei etwa 200-220 Grad 15 bis 25 Minuten backen. Dazu passen Kartoffeln oder frisches Weißbrot.

Jugendzentrum

TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

