

# Gebratene Gurken



Die Gurken, Kartoffeln und Möhren reiben (in kleine Streifen) und in ein Sieb zum Abtropfen geben. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten, das Gurken-Kartoffel-Möhren-Gemisch mit in die Pfanne geben. Die Gewürze hinzufügen, ab und zu umrühren und ca. 10 min. braten.

Dann die Kräuter, Butter und Frischkäse dazugeben. Wenn die Masse langsam etwas anbäckt und die Farbe ändert, ist es gut. Gesamtbratzeit: ca. 15 min. Dazu passt ein gebratenes Ei.

2 Gurke(n)

2 Kartoffel(n)

2 Möhre(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 kleine Zwiebel(n)

2 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer

2 Prisen Kreuzkümmel

1 Prise(n) Muskat

2 Zweig/e Petersilie

2 Zweig/e Dill

1 EL Butter

2 EL Frischkäse

4 EL Olivenöl