



GURKEN - NESTLI

Zubereitung:

- Lies das Rezept genau durch. Hast du alle Zutaten?
- Schau dir den Youtube-Film zum [Spritzbeutel befüllen](#) an.
- Stelle die Kräuterfüllung her, rüste die Gurke und raffele die Rüeblen.
- Richte die Gurkennestli schön an.
- Räume die Küche wieder auf.

Rezept für 4 Personen als Vorspeise:

- frische Kräuter
zB. Basilikum, Peterli, Schnittlauch
wenn nötig waschen, trocken tupfen, sehr fein schneiden, in eine Schüssel geben (ergibt ca. 1 EL geschnittene Kräuter)
- 100 g Frischkäse (Philadelphia, Cantadou) begeben
- wenig Kräutersalz, Paprika, Pfeffer
würzen, Mischung in Spritzbeutel füllen, kühl stellen
- 1 Salatgurke
mit dem Sparschäler schälen, in 1-2 cm dicke Ringe schneiden mit einem Apfelnuker Kern leicht heraus lösen
Wichtig: Es darf kein Loch entstehen, nur eine Mulde
- 2 Rüeblen
schälen, raffeln



Gurken-Nestli



Mulde formen

		https://youtu.be/Tg2IzUyftu0 Spritzbeutel befüllen	0:20
--	--	--	------

