



## Gurken-Tomaten-Gemüse

ein frisch-fruchtiges Gemüse, das gut zu Fisch passt



### Zutaten

- 400 g Salatgurken geschält
- 200 g Fleischtomaten
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Sauerrahm 10 %
- 2 EL natives Olivenöl extra
- frischer Dill
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Gurken halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Fleischtomaten vierteln und entkernen. Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und im Olivenöl andünsten.

Den Knoblauch und die Gurken zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. dünsten. Den Sauerrahm zum Gurkengemüse geben und nochmals erhitzen (nicht kochen lassen).

Zum Schluss die Fleischtomaten und den frischen Dill zum Gemüse geben und noch einmal abschmecken.

### Anrichten

Servieren Sie das Gurkengemüse als Beilage zu Fisch.

### Mein Tipp:

Füllen Sie das Gurkengemüse in eine Auflaufform, dann mit Mozzarella belegen und im Ofen überbacken.