

Gurkenschiffchen

ZUTATEN:

5 getrocknete Tomaten
2 TL Sherry
150 g Magerquark
4 Mini Salatgurken oder 2 Große
200 g Frischkäse
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Kumin gemahlen
Salz
Pfeffer
2 Scheiben Parmaschinken
½ Bund Petersilie
etwas Sumach (türkischer
Supermarkt)



ZUBEREITUNG

2 Tomaten fein würfeln, mit dem Sherry verrühren und 20 Min. marinieren lassen. Quark in den Sieb geben und abtropfen lassen.

Gurken schälen sodass noch ein paar dunkle Schalenstreifen dranbleiben. Gurken längs halbieren und die Hälften mit dem Teelöffel entkernen.

Abgetropften Quark, Frischkäse, Paprikapulver und Kreuzkümmel verrühren. Tomatenwürfel mit dem Sherry unterrühren und die Quarkcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Quarkcreme in die Gurkenhälften füllen, glatt streichen und abgedeckt min. 3 Std. kalt stellen.

Die Gurken in 3 cm dicke Stücke schneiden und auf eine Platte setzen. Den Schinken in dünne Streifen schneiden, zusammenrollen und auf eine Hälfte der Gurkenschiffchen setzen.

Die restlichen Tomaten in feine Streifen schneiden und die andere Hälfte der Gurkenschiffchen damit garnieren.

Die Petersilie fein hacken. Die Gurkenschiffchen mit Sumach und Petersilie bestreuen.