

# Gefüllte Gurken-Schiffchen mit Roquefort-Creme

## Für zwei Personen

1 mittelgroße Salatgurke    3 Tomaten     $\frac{1}{2}$  Bund Thymian  
250 g Roquefort-Käse    150 g Vollmilch-Joghurt    Salz, Pfeffer

Die Gurke waschen und längs halbieren. Mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die Tomaten waschen, vierteln und fein würfeln. Den Thymian abzupfen und klein hacken. Den Käse zerbröseln und mit dem Joghurt vermengen. Anschließend die Tomaten und den Thymian unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Käsecreme in die Gurkenhälften füllen und schräg in circa drei Zentimeter dicke Schiffchen schneiden. Erneut mit Pfeffer bestreuen. Die gefüllten Gurkenschiffchen mit der Roquefort-Crème auf Tellern anrichten, mit etwas Thymian garnieren und servieren.

Antonia Bohrer am 31. Januar 2014