



Zutaten für vier Personen

2	mittelgroße Salatgurken
1	mittelgroße Spreewälder Gewürzgurke
300 g	Fetakäse
60 g	Bauernschinken
1/2	rote Paprika
	Mix aus Blattsalaten
1	kleines Bund frische Petersilie
1	kleines Bund frischer Dill
1 EL	mittelscharfer Senf
1 TL	geriebener Meerrettich
3 EL	Hirseflocken
	Leinöl nach Belieben

Bunter Gurkenkahn

1. Die Gurken waschen, der Länge nach durchschneiden und halbieren. Nicht schälen.
2. Das Gurkeninnere nun mit einem Löffel entfernen.
3. Die Paprikahälfte waschen und anschließend in feine Würfel schneiden.
Den Fetakäse ebenfalls würfeln.
4. Die fein gehackten Küchenkräuter können nun locker mit dem Fetakäse und den Paprika- und Gurkenwürfeln in einer Schüssel vermengt werden.
5. Die Masse gleichmäßig auf die Gurkenhälften verteilen und das Ganze mit der Mischung aus Senf und Meerrettich beträufeln. Den gewürfelten Bauernschinken obendrauf verteilen und eine dünne Schicht Hirseflocken hinzugeben.
6. Die 8 Hälften auf einem Ofenblech bei 180°C grillen.
7. Dazu empfiehlt das Haus einen bunten Blattsalat, beträufelt mit frisch gepresstem Leinöl.

Auf eine kulinarische Zeitreise können sich Gäste im „**Slawischen Hof**“ in Eichow bei Vetschau begeben. Das familiengeführte Restaurant erinnert nicht nur mit seinem Namen daran, dass der Spreewald ab dem 6. Jahrhundert von Slawen besiedelt wurde. Gastwirtin Anica Melde setzt in ihrem Familienbetrieb auf historische Rezepte und verarbeitet darin eine Vielzahl ökologisch produzierter Lebensmittel aus eigener Landwirtschaft. Im Slawischen Hof können Gäste die Esskultur der Spreewälder Urahnen erleben, Bio-Gerichte genießen und bekommen dazu Spannendes über die Geschichte des Spreewaldes serviert. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Gerichte aus Hirse, Roggen, Dinkel und hausgepresstem Leinöl. Familie Melde baut auf ihrem nahegelegenen Hof in Babow ökologisch-kontrolliert und -zertifiziert Früchte und Sonderkulturen an. Im Fokus steht dabei die Hirse, für deren Wiederaufbau sich die Babower stark engagieren. www.slawischer-hof.de