Gurken-Pilz Gemüse mit Reis

Zutaten:

- Schmorgurken oder normale Gurken
- Champignons oder Pilze aus der Dose
- Creme Fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin
- Öl
- Reis
- Wasser

Die Gurken waschen, schälen und die Kerne entfernen. Die entkernte Gurke in dickere Scheiben schneiden. Frische Champignons ebenfalls putzen und in Scheiben schneiden. Beides in einem Topf in Pfanzenöl andünsten. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken. Das Creme Fraiche unterrühren. Und endgültig abschmecken.

Den Reis in Salzwasser weich kochen. Beides miteinander mischen.