



Cevapcici mit Schopska Salat

Zutaten für vier Personen

680 g Rinderhackfleisch
½ EL Paprikapulver
1 TL gerebeltes Bohnenkraut
2 Zehen fein gehackter Knoblauch
Salz, Pfeffer
3 EL Maismehl
2 Eier
60 g gemahlene Mandeln
1 ½ EL Sesam
1 ½ EL Öl

2 große Strauchtomaten
½ Gurke
3 halbe gelbe Paprika
40 g Rucola
½ Bund Blatt Petersilie
Saft von einer Zitrone
3 EL Olivenöl
3 EL Aiwar
1 mittlere rote Zwiebel
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Rinderhackfleisch mit Paprikapulver, gerebeltem Bohnenkraut und fein gewürfeltem Knoblauch gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Cevapcici-Röllchen formen und im Kühlschrank abgedeckt circa zwei Stunden ziehen lassen. Danach mit Maismehl mehlieren, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und in Gemisch von gemahlene Mandeln und Sesam wenden. In heißem Öl rundum anbraten, von der großen Hitze zur Seite stellen und durchziehen lassen.

Von den Strauchtomaten Kernhaus ausschneiden und Tomaten in Spalten schneiden. Gurke säubern und in Scheiben schneiden, Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Blatt Petersilie abzupfen, Rucola säubern und alles gut vermengen.

Zitronensaft mit Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Salat gut vermengen und in tiefen Tellern anrichten. Mit Ringen von roter Zwiebel garnieren. Cevapcici auf flachen Tellern anrichten, mit Aiwar überziehen und mit Blatt Petersilie garnieren.

Nährwert pro Portion

698 kcal – 51 g Fett - 44 g Eiweiß – 15 g Kohlenhydrate – 1 BE
Dieses Gericht ist gluten- und lactosefrei.