

Rezept

Cevapcici

Ein Rezept von Cevapcici, am 23.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	600 g gemischtes Hackfleisch
1 EL Mehl	2 EL Paprikamark (aus der Tube)
1 EL getrockneter Majoran	1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
Salz	Cayennepfeffer
2 Knoblauchzehen	3-4 EL Olivenöl
80 g Ajvar (scharfe Paprikapaste)	Öl zum Grillen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Hackfleisch, Mehl, Paprikamark, Majoran, Kreuzkümmel, Salz und Cayennepfeffer verkneten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Masse mit angefeuchteten Händen zu Röllchen (ca. 3,5 x 8 cm) formen.
2. Den Grill anheizen. Die Cevapcici rundherum mit Öl bestreichen. Auf eine geölte Grillschale legen und auf dem heißen Grill portionsweise rundherum ca. 10 Min. braten. Mit Ajvar anrichten. Dazu passt Paprikasalat.