

Rezept

# Cevapcici mit Hirsecouscous & Ofentomaten

Ein Rezept von Cevapcici mit Hirsecouscous & Ofentomaten, am 25.04.2024

## Zutaten

### Zutaten:

<b>100 g</b> Hirse	Salz
<b>2</b> Tomaten	<b>2 TL</b> grüner Pesto
<b>200 g</b> Rinderhackfleisch	<b>1</b> Ei (S)
<b>½</b> Bio-Zitrone	<b>1 EL</b> Rosinen
<b>½ TL</b> Cayennepfeffer	<b>1 EL</b> Dukkah (arabische Würzmischung)
<b>1 TL</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 24 g F, 33 g EW, 43 g KH

## Zubereitung

1. Für den Couscous die Hirse in ein feines Sieb geben und unter heißem Wasser waschen, bis dieses klar abläuft. Dann 125 ml Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Die Hirse mit etwas Salz unterrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 3-5 Min. kochen, bis die Flüssigkeit beinahe aufgesogen ist. Danach den Herd ausschalten und die Hirse 30 Min. quellen lassen. Dabei den Deckel nie abheben. Am Ende der Quellzeit die Hirse mit einer Gabel auflockern. Nach Belieben mit Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.
2. Für die Ofentomaten Backofen auf 180° vorheizen. Tomaten waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien und in eine feuerfeste Form geben. Die Schnittfläche salzen und mit je ½ TL Pesto bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
3. Für das Cevapcici Hackfleisch und Ei in eine Schüssel geben. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Rosinen fein hacken und mit der Zitronenschale und den Gewürzen zum Hackfleisch geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und daraus 8 längliche Rollen formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Cevapcici bei mittlerer Hitze 10 Min. rundherum braten.