

Rezept

Würzige Tofu-Cevapcici mit Ajvar

Ein Rezept von Würzige Tofu-Cevapcici mit Ajvar, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DAS AJVAR:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 3 rote Paprikaschoten | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 2 EL Olivenöl |
| 2 EL milder Weißweinessig | Salz |
| Pfeffer | ¼ TL Chilipulver |
| 1 TL getrockneter Majoran | |

FÜR DIE CEVAPCICI:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 300 g geräucherter Tofu | 1 Zwiebel |
| 3 Knoblauchzehen | 1 EL Olivenöl |
| 4 EL Semmelbrösel | 2 Eier (M) |
| 1 TL getrockneter Majoran | 1 TL getrockneter Oregano |
| 2 TL edelsüßes Paprikapulver | 1 TL rosenscharfes Paprikapulver |
| Salz | Pfeffer |

AUSSERDEM:

- Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

- Den Backofen mit Grill auf höchster Stufe vorheizen, ein Backblech ölen. Für das Ajvar die Paprikaschoten halbieren, Samen und helle Trennwände entfernen, Schoten waschen und längs vierteln. Die Enden der Paprikaviertel einschneiden. Die Zwiebel ungeschält halbieren.
- Die Paprikaviertel und die Zwiebelhälften mit Haut bzw. Schale nach oben auf das Blech legen, Paprika flach drücken. Im Ofen (oben) 7 - 10 Min. grillen, bis die Paprikahaut fast schwarz ist und Blasen wirft. Dabei in den letzten 3 Min. die ungeschälten Knoblauchzehen mitrösten.
- Das Gemüse kurz abkühlen lassen, häuten bzw. schälen, grob schneiden und im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Mit dem Olivenöl und Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Majoran pikant würzen. Das Ajvar abgedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Std. (noch besser über Nacht) ziehen lassen.

4. Für die Cevapcici Tofu trocken tupfen, Zwiebel und Knoblauch schälen. Alles grob würfeln und im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Das Tofu-Hack mit Olivenöl, Semmelbröseln, Eiern, Majoran, Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer pikant würzen. Abgedeckt 10 Min. ruhen lassen. Den Grill anheizen.
-
5. Aus dem Tofu-Hack mit leicht geölten Händen 12 daumen-dicke Würstchen (ca. 8 cm lang) formen. Den Grillrost heiß werden lassen, gut ölen. Die Tofu-Cevapcici auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze rundherum 12 - 15 Min. grillen. Dabei aber erst wenden, wenn die Würstchen fest geworden sind und sich leicht vom Rost lösen lassen. Ab und zu mit Öl bestreichen. Die Tofu-Cevapcici mit dem kalten Ajvar servieren.