

Cevapcici, Zucchini-Tomaten-Gemüse, Mandeln, Tsatsiki

Für 2 Personen

150 g Rinderhack	150 g Schweinehack	150 g Basmati-Wildreis
2 Zucchini	2 Tomaten	1 Gurke
3 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Mandelstifte	75 g saure Sahne	100 g Quark (40%)
50 ml Milch	50 ml trockener Weißwein	1 Bund Dill
0,5 Bund glatte Petersilie	1 TL Paprikapulver, edelsüß	8 EL Olivenöl
1 EL Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Reis darin gar kochen. Eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Das Rinder- und das Schweinehack vermengen, die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Die Fleischmasse gut durchkneten und daraus etwa zwei Zentimeter dicke und fünf Zentimeter lange Würstchen formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Cevapcici darin bei mittlerer Hitze etwa sechs Minuten von allen Seiten braten. Die Cevapcici im Ofen warm halten. Die restlichen Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Tomaten vom Strunk befreien, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Zucchini von den Enden befreien und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse mit den Zwiebelwürfeln darin andünsten. Das Gemüse salzen und pfeffern, mit dem Weißwein abschmecken und bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten dünsten. Die Gurke schälen und raspeln. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die saure Sahne mit dem Quark, etwas Zitronensaft und der Milch verrühren und die Gurkenraspel unterheben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Dill ebenfalls fein hacken. Den Knoblauch und fünf Esslöffel Dill unter das Tsatsiki heben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cevapcici mit dem Tomaten-Zucchini-Gemüse und dem Reis auf Tellern anrichten, mit dem Tsatsiki, dem restlichen Dill und den Mandelstiften garnieren und servieren.

Natalie Kern am 22. August 2011