

# Cevapcici-Klöße, Gemüse, Tomaten-Soße, Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für die Klöße:

250 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Brötchen
2 Zehen Knoblauch	1 EL Balkan Gewürz	1 EL mildes Paprikapulver
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffel-Stampf:

200 g festk. Kartoffeln	4 weiße Zwiebeln	2 rote Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	5 EL Rapsöl	3 TL mildes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

1 Gurke	2 große Tomaten	1 gelbe Paprika
150 g Fetakäse	2 EL Olivenöl	2 EL Sweet Chili Sauce
Salz	Pfeffer	

### Für das Gemüse:

1 Zucchini	1 rote Paprika	200 g Brokkoli
2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel	1 Dose geschälte Tomaten
Rapsöl	1 EL Balkan-Gewürz	Salz, Pfeffer

### Für die Klöße:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Brötchen in einer Moulinette zu Bröseln mahlen. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und Brötchen-Brösel untermengen. Knoblauch abziehen und in einer Presse über dem Hackfleisch auspressen. Paprikapulver, Balkan-Gewürz, Salz und Pfeffer dazugeben. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig braten und anschließend zu der Hackfleischmasse geben. Alles durchkneten und zu Klößen formen. In einer Pfanne die Klöße in Öl scharf anbraten. Im Backofen 10 Minuten weitergaren.

### Für den Kartoffel-Stampf:

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Kartoffeln dazugeben und in der Pfanne stampfen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Salat:

Gurke, Tomate und Paprikaschote abwaschen und trockentupfen. Die Strünke entfernen, alles in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Olivenöl und Sweet-Chili Sauce hinzufügen und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Fetakäse darüber reiben.

### Für das Gemüse:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Paprika schälen und in kleine Stücke schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zucchini und Brokkoli abbrausen und trockentupfen. Knoblauch abziehen. Zucchini in Scheiben schneiden, Brokkoli in kleinen Röschen zupfen und beides zu der Zwiebel und der Paprika in die Pfanne geben und 5 Minuten braten. Tomaten dazugeben. Mit Balkan-Gewürz, Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und zum Gemüse geben. Zum Schluss die Klöße aus dem Ofen holen und untermischen. Cevapcici-Klöße mit Gemüse in Tomatensauce, Kartoffel-Knoblauch-Stampf und Šopska-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Milan Kostic am 26. Juni 2017