

# Cevapcici, Potatoes, Paprika-Feta-Dip, Tomaten-Salsa

**Für zwei Personen**

**Für die Cevapcici:**

300 g Rinderhackfleisch	1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Oregano
$\frac{1}{4}$ Bund Majoran	2 EL Semmelbrösel	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

8 Drillinge	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
20 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für den Feta-Dip:**

1 rote Paprika	125 g Feta	1 Knoblauchzehe
1 TL Honig	4 Zweige Thymian	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Tomaten-Salsa:**

1 große rote Rispentomate	15 schwarze Oliven	1 grüne eingel. Pfefferone
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Zitrone, Saft	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Oregano	Rote Bete Sprossen	$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren
-----------------	--------------------	-------------------------------------

**Für die Cevapcici:**

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und Knoblauch fein reiben.

Hackfleisch mit Ei, den Gewürzen, Kräutern, Zwiebel, Knoblauch und Semmelbröseln mischen und daraus eine Masse herstellen.

Anschließend länglich formen, ca. 8 cm lang.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit Schale garkochen. Anschließend mit einem Glas leicht andrücken und in Olivenöl knusprig anbraten.

Knoblauch abziehen, feinhacken und dazugeben. Butter und Gewürze untermischen und zum Warmhalten in den Ofen geben.

**Für den Feta-Dip:**

Kerngehäuse der Paprika entfernen und Paprika vierteln. Zusammen mit dem angedrückten Knoblauch und Thymian in eine ofenfeste Form geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Olivenöl darüber geben.

Für ca. 20 Minuten im Ofen rösten, bis die Haut sich dunkel färbt. Die fertig gegarte Paprika häuten und grob schneiden. Zusammen mit dem Feta, dem Honig, Paprikapulver und einem Schuss Olivenöl in einen Mixer geben und eine feine Creme herstellen. Mit Salz und Pfeffer final abschmecken.

**Für die Tomaten-Salsa:**

Alle Zutaten fein würfeln, mit den Gewürzen und dem Öl mischen und abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Oregano, Sprossen und Pfefferbeeren garnieren und servieren.

Annelie Posselt am 15. August 2024