

Cevapcici mit Salat

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
600 g Rinderhack	Pfeffer	Salz
Paprika edelsüß	2 EL Ajvar	2 EL Paniermehl
1 kleiner Kopfsalat	1 Salatgurke	300 g Tomaten
1 kleine rote Zwiebel	4 EL Zitronensaft	5 EL Olivenöl
1 EL Rapsöl	0.5 TL Chiliflocken	Holzspieße

Holzspieße wässern. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken. Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Hackfleisch in einer Schüssel gut miteinander verkneten. Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Ajvar und Paniermehl dazugeben und alles gut vermischen. Mit feuchten Händen längliche Frikadellen aus der Masse formen und auf die Holzspieße stecken.

Kopfsalat waschen, trocken schleudern und in grobe Stücke zupfen.

Gurke und Tomaten waschen und würfeln. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Salat, Gurke, Tomaten und Zwiebel in einer Schüssel vermengen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 4 EL Zitronensaft mit 5 EL Olivenöl verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Grill vorheizen und den Rost einölen. Cevapcici auf den Grill legen und rundherum 8-10 Minuten grillen. Eventuell mit Chiliflocken bestreuen. Dressing über den Salat geben und mit Cevapcici servieren, nach Geschmack noch mit Chiliflocken bestreuen.

NN am 26. Mai 2021