



Burger mit Cevapcici

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Romana Salat	1 St.
Feta	100 g
Ajvar	4 EL
Mayonnaise	4 EL
Öl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Cevapcici	12 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne

1. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Salat waschen, Strunk entfernen und Blätter einzeln abziehen. Feta abtropfen und in 4 Scheiben schneiden. In einer Schüssel Ajvar mit Mayonnaise verrühren.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Paprikastreifen darin ca. 3–4 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
3. In der Pfanne erneut 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Cevapcici darin ca. 6–8 Min. anbraten.
4. Inzwischen Hamburgerbrötchen halbieren und nach Belieben im Toaster kurz anrösten. Beide Hälften mit Ajvar-Mayonnaise bestreichen. Unterseiten mit Salat, Cevapcici und Feta belegen. Geschmorte Paprika und Zwiebelringe darübergeben und Brötchenoberhälften daraufklappen.

Guten Appetit!

Tipp: Hier findest du auch ein Rezept, um [Cevapcici](#) selbst zu machen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	644 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	43 g