Cevapcici



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	4 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	40 g
Hackfleisch vom Rind	600 g
Rosenpaprika	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

2. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch und Petersilie mit den Händen intensiv vemengen und mit Rosenpaprika, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Aus der Hackfleischmasse mit leicht geölten Händen kleine, ca. 8 cm lange Röllchen formen. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Cevapcici darin. ca. 3–4 Min. scharf anbraten. Anschließend auf niedriger Stufe ca. 4–5 Min. weiterbraten.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Naan – Indisches Fladenbrot.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	360 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	19 g