



Cevapcici mit griechischem Salat

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	30 g
Rinderhackfleisch	600 g
Paprika, edelsüß	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	2 EL
Salatgurken	1 St.
Cherrytomaten	500 g
Schalotten	1 St.
Feta	200 g
Zitronen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Oliven, schwarz	100 g
Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Pfanne

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel die Hälfte der Petersilie, Hackfleisch, Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse fingerdicke Röllchen formen.
2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Cevapcici rundherum ca. 12 Min. knusprig braten.
3. Gurke waschen, Enden entfernen, längs vierteln und in Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Schalotte halbieren, schälen und in Ringe schneiden. Feta würfeln. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
4. In einer Schüssel Olivenöl mit 2 EL Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gurke, Tomaten, Schalotte, Feta, restliche Petersilie und schwarze Oliven mit dem Dressing vermengen.
5. Cevapcici mit griechischem Salat auf Tellern verteilen und mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Klassischer Zaziki](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	650 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	38 g