Cevapcici-Sandwich

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Hackfleisch, gemischt	600 g
Rosenpaprika	0.5 TL
Thymian, gerebelt	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Sahnejoghurt Griechischer Art	200 g
Olivenöl	2 EL
Romatomaten	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Öl	2 EL
Baguette	2 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Pfanne

1. Zwiebel und Knoblauch halbieren und schälen. Jeweils die Hälfte fein würfeln. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Rosenpaprika und Thymian intensiv vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und beiseitestellen.

2. Restlichen Knoblauch sehr fein hacken. In einer Schüssel Joghurt mit Knoblauch und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrige Zwiebelhälfte in sehr dünne Streifen schneiden. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken.

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

4. Derweil Baguettes halbieren und längs an-, aber nicht durchschneiden. Brothälften mit Joghurtsauce bestreichen und mit Zwiebelstreifen und Tomaten belegen. Gebratene Cevapcici in die Sandwiches geben, nach Belieben mit etwas Bratensatz beträufeln und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Auch Ajvar passt als Sauce perfekt für dein Cevapcici-Sandwich. Zusätzlich kannst du auch noch etwas Feta oder einige Spritzer frischen Zitronensaft zugeben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	699 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	39 g