

Sandwich mit Cevapcici

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salatgurken	1 St.
Strauchtomaten	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	2 EL
Cevapcici	12 St.
Baguette	2 St.
Ajvar	6 EL
Joghurt, natur	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Gurke waschen, Enden entfernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Strunk entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Gurke, Tomate, Petersilie, Zwiebel und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Cevapcici darin ca. 6–8 Min. anbraten.
4. Inzwischen Baguettes halbieren und längs ein-, aber nicht durchschneiden. Brothälften mit Ajvar bestreichen und mit gebratenen Cevapcici in die Sandwiches geben. Salat und Joghurt auf das Fleisch geben, mit etwas Zitronensaft und nach Belieben etwas Bratensatz beträufeln und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	518 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	26 g