

Cevapcici mit Blattsalat



Zubereitungszeit

45 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	490 kcal
Eiweiss:	33 g
Fett:	35 g
Kohlenhydrate:	11 g

Zutaten für 4 Portionen

200 g	grüne Bohnen
	Salz
1	Zwiebel
6 EL	Rapsöl
3 EL	Apfelessig
1 TL	scharfer Senf
2 EL	flüssiger Honig
	Pfeffer
300 g	Blattsalat
0.5	rote Peperoni

Cevapcici

1 EL	edelsüßer Paprika
1 EL	Tabasco
600 g	Hackfleisch, dreierlei
1	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
	Öl zum Braten

Zubereitung

1. Für die Vinaigrette Bohnen in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgiessen und auskühlen lassen. In kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Öl, Essig, Senf und Honig mischen. Zwiebel und Bohnen begeben. Bohnenvinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Inzwischen für die Cevapcici Paprika und Tabasco zum Hackfleisch geben. Knoblauch dazupressen. Salz begeben. Masse kneten, bis sie geschmeidig ist. Etwas davon in wenig Öl braten und degustieren. Masse mit Tabasco und Salz abschmecken. Aus der Masse ca. 30 g schwere Cevapcici formen, diese an Spiesse stecken.
3. Cevapcici in Öl bei mittlerer bis grosser Hitze und unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Minuten braten. Auf Haushaltspapier kurz abtropfen lassen. Blattsalat in mundgerechte Stückchen zupfen. Peperoni in Streifen schneiden. Zum Salat geben und mit der Sauce mischen. Mit den Cevapcici servieren.