

Kräuter-Cevapcici mit Radieschen-Avocado-Kartoffelsalat

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für die Cevapcici:
350 g Rinderfaschiertes

[1-2 EL Tante Mizzis Bratengewürz](#)

1 Ei
2-3 EL Kapern
1 EL Paprika edelsüß
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
½ Bund Petersilie
½ Bund Thymian
Salz und Pfeffer
Holzspieße für die Cevapcici
Für den Salat:
4 Stk Kartoffeln
1 Avocado
1 rote Zwiebel
½ Bund Radieschen
1 EL Gute Laune
Gewürz-Blüten-Zubereitung
50 Rucola
1 TL Senf
1 Gemüsesuppenwürfel
2 EL Kräuteressig
1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Leicht gesalzenes Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, abspülen (Große evtl. halbieren) und in das kochende Wasser geben. So lange kochen, bis diese bissfest sind (ca. 20-30 Minuten).
2. Für die Cevapcici Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein hacken. Kapern hacken. Faschiertes in einer Schüssel mit Zwiebel, Knoblauch, Kapern, Kräutern, Tante Mizzis Bratengewürz, Paprikapulver, dem Ei, Salz und Pfeffer gut vermengen. Aus der Masse Cevapcici formen, auf die Holzspieße stecken und zwischenzeitlich auf die Seite stellen
3. Zitrone pressen. Avocado halbieren, Stein herauslösen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslöffeln und evtl. noch kleiner schneiden (siehe Kochtipp). Avocado mit etwas Zitronensaft beträufeln und salzen. Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Wasser für die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und anschließend Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Für den Sud die Hälfte des Essigs sowie Zwiebelwürfel zur Gemüsebrühe hinzugeben und das Ganze kurz aufkochen lassen. Zucker und Senf mit einem Schneebesen einrühren.
4. Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Cevapcici rundum anbraten. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben. Mit dem Sud aufgießen. Avocado mit dem restlichen Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Rucola waschen, trockenschütteln und fein hacken.
5. Radieschen waschen und vierteln. Avocado und Radieschen unter den Kartoffelsalat mischen, gehackten Rucola sowie Gute Laune Gewürz-Blüten-Zubereitung darüber streuen und gemeinsam mit den Cevapcici auf Tellern anrichten und servieren.

Für die vegetarische Variante einfach das Rinderfaschierte mit 100 g Sojageschnetzeltem für 2 Personen austauschen. Für die Cevapcici Sojageschnetzeltes im heißen Wasser etwa 10 Minuten einweichen und mit den restlichen Zutaten mischen.



Scan me!