

Kroatien - Cevapcici mit Djuvec Reis, Ajvar und Gurkensalat

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

600 g Rinderhackfleisch
Paprikapulver
1 Zehe Knoblauch
400 g Langkornreis
40 g Tomatenmark
120 g Erbsen
280 g Dosentomaten
4 TL Ajvarsauce
1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
600 g Gurken
30 ml Saure Sahne
5 g Dill
Pfeffer
Salz
Zucker

ZUBEREITUNG

1. Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und gehacktem Knoblauch vermengen und in kleine Röllchen formen. Anschließend in der Pfanne anbraten bis diese gar sind.
2. Zwiebelwürfel und Knoblauchwürfel in der Pfanne anschwitzen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit anrösten. Langkornreis hinzufügen und mit den Dosentomaten ablöschen. Die Erbsen zum Schluss hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer verfeinern.
3. Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend salzen und 30 Min. ziehen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Saure Sahne und Dill untermischen und ggf. nochmals abschmecken.
4. Garnieren Sie den Teller mit etwas Ajvarsauce und Zwiebelringen.



Guten Appetit!

wünscht die BASF Gastronomie

Unser Tipp für Sie:

Reichen Sie zur Alternative einen Tzatziki.



Internal

BASF
We create chemistry