

Ein Stück Urlaub/ ein Stück Kroatien.
Cevapcici mit Tomatenreis & Ajvar für 2 Personen

Das braucht's:

125 g Reis - Vollkornreis
200 g Tomaten - gehackte Tomaten
175 ml Gemüsebrühe
0.5 Zehe Knoblauch - frisch
0.5 - Zwiebel gehackt
2 Rote Zwiebeln in Ringe geschnitten
1 kleines Glas Ajvar
0.5 EL Olivenöl
25 g Erbsen - frisch oder TK-Ware
0.5 TL Salz
schwarzer Pfeffer - frisch gemahlen (nach Geschmack)
0.25 TL Zucker
10 Cevapcici- am Besten vom Metzger Hess, die sind echt lecker 😊

Zwiebel und Knoblauch anschwitzen

Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und im Öl leicht anschwitzen.

Reis zubereiten

Den Reis, die gehackten Tomaten und die Brühe hinzufügen. Das Salz und die Erbsen dazugeben und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, je nach verwendetem Reis ca. 30 Minuten oder länger.

Reis fertig stellen:

Je mehr Flüssigkeit vom Reis aufgesogen wird, desto öfter den Reis umrühren, damit er nicht anbrennt. Jetzt noch 1-2 Esslöffel Ajvar unterrühren.-Je nachdem wie scharf ihr den Gemüsereis haben wollt noch mit Salz und Pfeffer würzen..

Jetzt könnt ihr de Cevapcici. Natürlich am Besten auf dem Grill, geht aber auch n der Pfanne Langsam anbraten.

Die Cevapcici auf die Teller anrichten, die roten Zwiebelringe über die Cevapcici verteilen, und den Gemüsereis und ein bisschen Ajvar dazu.

Und wie immer, kein Essen ohne ein leckeres Baguette 😊