

# **Cevapcici mit Djuvec-Reis und selbst gemachter Tomatensoße**



## **Du brauchst:**

### **Für die Cevapcici:**

500 g Rinderhack oder gemischtes Hackfleisch  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe

### **Für den Djuvec-Reis:**

200 g Langkornreis  
400 ml Wasser  
1 rote Paprika  
100 g Aiwar (scharfe Soße)  
100 g Tiefkühl-Erbesen  
Salz, Pfeffer

### **Für die Tomatensoße:**

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose passierte oder stückige Tomaten
- 1 Essl. Balsamico-Essig
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 5 Blätter Basilikum

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Schneide die Paprika in kleine Stückchen.
- 2.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfel.
- 3.) Schneide den Knoblauch in ganz kleine Stückchen.
- 4.) Brate die Paprika in etwas Öl an.
- 5.) Gib den Reis und das Wasser dazu.
- 6.) Gib die Aiwar bzw. scharfe Soße dazu. Lass alles 15 Minuten köcheln.
- 7.) Gib nun die Tiefkühlerbsen hinzu und lass weitere 5 Minuten köcheln.
- 8.) Während alles köchelt, kannst du die Cevapcici machen:
- 9.) Gib das Hackfleisch, das Ei, den klein geschnittenen Knoblauch und Salz und Pfeffer in eine Schüssel und mische das Ganze.
- 10.) Forme mit nassen Händen deine Cevapcici (Es sollten 16 Stück rauskommen).
- 11.) Gib nun in einen weiteren Topf etwas Öl und brate die Zwiebeln an.
- 12.) Gib Knoblauch hinein.
- 13.) Gib die Tomaten, den Senf, das Salz, den Pfeffer und das Basilikum hinein und lasse das Ganze köcheln.
- 14.) Brate nun deine Cevapcici in einer Pfanne mit Öl von jeder Seite etwa 6 Minuten an.
- 15.) Serviere alles wie auf dem Teller zu sehen.