

# Evapii mit Zucchini-Kartoffel und Gurken-Tomaten-Salat

## Für zwei Personen

### Für die evapii:

150 g Rinderhackfleisch	150 g Lammhackfleisch	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 Zweige glatte Petersilie	4 Stängel frischer Majoran
1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL süßes Paprikapulver	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

### Für Zucchini-Kartoffel:

2 Zucchini	4 mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz	

### Für das Ajvar:

4 rote Paprikaschoten	1 Aubergine	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 TL scharfes Paprika
Olivenöl	Salz	

### Für den Salat:

4 bunte Tomaten	1 Salatgurke	100 g Rucola
2 EL Oliven in Öl	50 g Feta	1 EL weißen Balsamicog
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel	1 Zitrone	½ Bund glatte Petersilie
2 EL weißen Balsamico	1 TL Zatar	4 EL Olivenöl

## Für die evapii:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Beide Hackfleischsorten in eine Schüssel geben. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenweldeln und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Petersilie, Majoran, Knoblauch und 2 Teelöffel gehackte Zwiebel zum Hackfleisch geben und kräftig mit Salz, Chilisalz, beiden Paprikapulvern und Pfeffer würzen, dann gut vermengen. Fleischmasse mit nassen Händen zu kleinen, etwa 6 cm langen, und 1 cm dicken Röllchen formen.

Eine gusseisernen Pfanne erhitzen und die evapii darin ohne Öl für 5-7 Minuten von allen Seiten anbraten.

## Für das Zucchini-Kartoffel-Gemüse:

Kartoffeln schälen und Zucchini waschen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zucchini und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel in Salzwasser kochen, nach ca. 10 Minuten die Zucchiniwürfel hinzufügen. Nach weiteren 5 Minuten das Gemüse abseihen, zurück in den Topf geben und mit Olivenöl und einer Scheibe Knoblauch abschmecken. Mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Kartoffeln leicht breiig werden.

## Für das Ajvar:

Paprika waschen, halbieren und entkernen. Aubergine waschen und halbieren. Paprika und Aubergine im Backofen in den vorgeheizten Backofen schieben und solange grillen, bis die Schale schwarz wird.

Verbrannte Schale von Paprika und Aubergine abziehen. Knoblauch abziehen und die Hälfte in grobe Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und eine Hälfte hacken. Gehackte Zwiebel und zerkleinerten Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Paprika und Aubergine hinzufügen und ca. 3 Minuten mitdünsten. Alles in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer zerkleinern. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken, eventuell Olivenöl dazugeben bis die ge-

wünschte Konsistenz erreicht ist. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ajvar mit Zitronensaft und abrieb abschmecken.

**Für den Gurken-Tomaten-Salat:**

Rucola waschen und trockenschleudern. Salatgurke halbieren, entkernen und Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Gurke und Tomaten mit Rucola, Essig und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Feta und Oliven als Topping auf den Salat geben.

**Für die Garnitur:**

Zwiebel abziehen und mit dem Gemüsehobel in feine Ringe hobeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zwiebeln mit Petersilie, einem Spritzer Zitronensaft, Essig und Olivenöl mischen und mit Zatar abschmecken. Einen Teil zu den evapii servieren und einen Teil zu dem Gurken-Tomaten-Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pati Keilwerth am 15. November 2021