

# Kroatische Frikadellen mit Djuvec-Reis und Ajvar-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

500 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	2 EL Mehl	1,5 EL Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ Prise Salz	$\frac{1}{2}$ Prise Pfeffer	Olivenöl

**Für den Djuvec-Reis:**

125 g Langkorn-Reis	200 g aufgetaute TK-Erbsen	1 rote Paprika
250 g stückige Tomaten (Dose)	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
170 g mildes Ajvar	1 TL Salz	1 TL Pfeffer
1,5 EL Olivenöl		

**Für den Ajvar-Dip:**

70 g griech. Naturjoghurt	70 g Kräuter-Frischkäse	1 Knoblauchzehe
160 g mildes Ajvar	Petersilie	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

**Für die Frikadellen:**

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und zu dem Fleisch geben. Ganzes Ei verquirlen und nur die Hälfte mit Mehl und einem Schuss Wasser dazugeben. Alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Fleischmasse in Laibchen formen und in der Pfanne mit reichlich Öl anbraten.

**Für den Djuvec-Reis:**

Reis in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten kochen.

Währenddessen 1,5 Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika entkernen und klein schneiden.

Zwiebeln mit Knoblauch, Paprika und Erbsen in einer Pfanne mit Öl etwas anrösten. Anschließend die stückigen Tomaten hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Ajvar mit unterrühren.

Den fertigen Reis mit der Paprika-Tomaten-Mischung vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Ajvar-Dip:**

Knoblauch abziehen und auspressen. Joghurt mit Knoblauch, Ajvar und Kräuter-Frischkäse mischen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nenad Skaricic am 05. Januar 2022