

Geflügel-Cevapcici mit Salat

Für 4 Portionen

2 Knoblauchzehen	1 Bd. glatte Petersilie	500 g Geflügelhackfleisch
1 Ei	3 EL Pankobrösel	1 EL Paprikapulver, scharf
1 TL Majoran	Salz, Pfeffer	2 EL Rapsöl
1 Gurke	2 Tomaten	1 rote Paprika
1 rote Zwiebel	150 g Hirtenkäse	1,5 EL Weißweinessig
3 EL natives Olivenöl	1 TL Honig	

Grill vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken.

Petersilie waschen und hacken. Hackfleisch mit Knoblauch, der Hälfte der Petersilie, Ei, Paniermehl, Paprikapulver, Majoran, Salz und Pfeffer vermengen.

Mit feuchten Händen 10 kleine Röllchen daraus formen und mit dem Öl bepinseln.

Gurke und Tomaten würfeln. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Hirtenkäse würfeln. Gemüse und Käse mit der restlichen Petersilie, Essig, Olivenöl und Honig vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Cevapcici für 4 Minuten von jeder Seite grillen und mit Salat servieren.

NN am 08. August 2026