

Cevapcici und Djuvec-Reis mit Zucchini

Für 4 Portionen

2 Paprika, rot	2 Tomaten	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	3 EL Rapsöl	1 EL Paprikapulver edelsüß
200 g Langkornreis	20 g Tomatenmark	50 g Ajvar
400 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	3 Zucchini
15 g Petersilie	500 g Rinderhackfleisch	300 g griech. Joghurt

Paprika und Tomaten waschen. Von den Paprikaschoten den Stiel und die Kerne, von den Tomaten den Blütenansatz entfernen.

Fruchtfleisch klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Paprika, Tomaten und jeweils die Hälfte von Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne auf dem Herd oder auf dem Grill mit 1 EL Öl andünsten. Paprikapulver zugeben, Reis, Tomatenmark und Ajvar zugeben und kurz mitdünsten. Brühe zugießen, aufkochen und alles bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt köcheln, bis der Reis gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini waschen und den Stielansatz entfernen, dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit 1 EL Öl bepinseln. Auf dem Grill oder in der Pfanne von beiden Seiten hellbraun braten.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Hackfleisch, restliche Zwiebeln und Knoblauch, Salz, Pfeffer und 2/3 der Petersilie in einer Schüssel gründlich mischen und zu ca. 10 cm langen Röllchen formen. Rundum mit 1 EL Öl bepinseln und auf dem Grill oder in einer Pfanne 7 Minuten hellbraun braten.

Den Djuvec-Reis zusammen mit der Zucchini und den Cevapcici anrichten und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt etwas Joghurt.

NN am 26. Oktober 2025