



Cevapcici

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------|-------|
| Zwiebeln, gelb | 4 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Petersilie, frisch | 40 g |
| Rinderhackfleisch | 600 g |
| Rosenpaprika | 1 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Olivenöl | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch und Petersilie mit den Händen intensiv vermengen und mit Rosenpaprika, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Aus der Hackfleischmasse mit leicht geölten Händen kleine, ca. 8 cm lange Röllchen formen. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Cevapcici darin ca. 3–4 Min. scharf anbraten. Anschließend auf niedriger Stufe ca. 4–5 Min. weiterbraten.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Naan – Indisches Fladenbrot](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 360 kcal |
| Kohlenhydrate | 15 g |
| Eiweiß | 32 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 19 g |