



Cevapcici mit griechischem Salat und Hirtenkäsedip

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rinder Cevapcici	800 g
Minigurken	3 St.
Cherrytomaten	300 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Zitronen	1 St.
Oliven, grün	50 g
Minze, frisch	10 g
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Hirtenkäse	100 g
Sahnejoghurt Griechischer Art	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Sieb, Schneebesen

1. Cevapcici aus dem Kühlschrank nehmen und zum Temperieren beiseitelegen. Gurken waschen, Enden entfernen und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Rote Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Oliven in ein Sieb abgießen und in dünne Ringe schneiden. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob schneiden.
2. In einer Schüssel 3 EL Olivenöl mit 3 TL Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitetes Gemüse und Minze zugeben, locker mit dem Dressing vermengen und zum Durchziehen beiseitestellen.
3. Hirtenkäse trocken tupfen und fein in eine Schüssel bröseln. Joghurt zugeben, gründlich vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas vom restlichen Zitronensaft abschmecken.
4. In einer Pfanne oder Grillpfanne 1 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und Cevapcici darin rundherum ca. 4–5 Min. goldbraun anbraten.
5. Cevapcici mit griechischem Salat auf Tellern anrichten und mit Hirtenkäsedip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt geröstetes Brot wie zum Beispiel Pita- oder Fladenbrot.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	703 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	46 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	53 g