

Tomatenreis mit Cevapcici, gebratenen Paprika und Zwiebeln



Hausgemachte Cevapcici schmecken vom Herd oder vom Grill, in der schmiedeeisernen Pfanne direkt auf den Kohlen gebraten.

Zutaten:	Zubereitung:
Cevapcici: 500 g Rinderhack	mit
1 gehäuften Eßl Ajvar-Paste	sowie
1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe	fein gehackt
1 Ei	und
bei Bedarf etwas Semmelbrösel	verkneten. Eine lange gut daumendicke Wurst formen und in daumenlange Stücke schneiden.

Tomatenreis und Gemüsebeilagen: 1 Tasse Reis	mit
2 Tassen Wasser	mit
2 Teel körnige Gemüsebrühe	in der Mikrowelle auf höchster Stufe 10 Minuten kochen
4-5 Tomaten	in Stücke schneiden und zugeben
½ rote Paprika-Schote	fein würfeln und zugeben
nach Belieben ½ Tasse Erbsen	zugeben und nochmals 10-15 Minuten in der Mikrowelle weich kochen. In der Zwischenzeit
1 ½ rote Paprikaschoten	entkernen und in breite Streifen schneiden, in Olivenöl knackig anbraten. In ein Schüsselchen füllen
1-2 Zwiebeln	in Ringe hobeln und ebenfalls andünsten. In ein Schüsselchen füllen
Joghurt: 200 ml Naturjoghurt	mit
Salz, Pfeffer	
etwas Zitronensaft	
1 Knoblauchzehe	fein gehackt
1 Bund Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, 1-2 Blatt Pfefferminze,	fein gehackt, verrühren. In ein Schüsselchen füllen und mit
Chili-Pulver	bestreut servieren. Die Cevapcici in Öl auf dem Herd oder in einer schmiedeeisernen Pfanne direkt auf Grillkohlen goldbraun braten.