

Cevapcici mit Djuveč-Reis und Tsatsiki ('Zaziki')

Pfannengericht

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

Zutaten:

2-3 Pk. Cevapcici (Fa. Veggie Life); Djuveč: 1,5 B. Reis (nicht Risotto; dopp. Menge Wasser verwend.), 1 Paprika, 1 Zwiebel, 2 Tomaten, 2 EL Tomat.-Mark, 3 EL Ajvar (mild), 150 g TK-Erbesen, 1 Möhre, 1 TL Salz, Cayenne-Pfeffer;
Tsatsiki: 1 kg (2 Pk.) Soja-Naturjoghurt, 2 Salatgurken, 3-4 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 2 Spr. Zitrone od. 2 EL weißer Balsamico, 2 Pr. Zucker, gfs. 3 EL Olivenöl.

Zubereitung:

Joghurt ca. 24 Std. auf Kü.-Krepp in einem Küchensieb (Durchschlag) entwässern, dann mit Salz, Pfeffer, Knoblauch & Zitronensaft würzen, Salatgurke raspeln & ausdrücken, dann hinzugeben, unterrühren & mit Zucker abschmecken (gfs. Öl hinzu); kaltstellen!
Reis mit Salz kochen; parallel kleingeschnittenes Gemüse & TK-Erbesen 'weichdünsten'; alles mit Tomatenmark & Ajvar vermischen; mit Salz & Cayennepfeffer abschmecken; Cevapcici scharf anbraten.

Gfs. zusätzl. einen gemischten Salat erstellen od. z.B. fertigen Weißkohlsalat verwenden.

Variationen:

Wenn scharfes Ajvar verwendet wird, den Cayennepfeffer weglassen!

Wenn auf den Salat verzichtet wird, können auch feingeschn. Zwiebelringe (Gemüsezwiebel) zur individuellen Verwendung bereitgestellt werden.

Bemerkungen:

Uta: Portugal 2015

Links:

[Seitan Gyros_www.muhammadict.de](http://www.muhammadict.de)

http://de.wikipedia.org/wiki/Kroatische_Küche#Beilagen

Bilder:


