



Schwabes

Rezeptideen

Cevapcici

Zutaten für vier Personen:

- 1 kg Hackfleisch gemischt
- eine gewürfelte Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 3 EL Tomatenketchup
- **Schwabes Cevapcici-Gewürz**

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen und pikant mit **Schwabes Cevapcici Gewürz** abschmecken.

Aus der Masse ca. 3 cm lange, dicke Röllchen formen.

Den Grillrost oder das Backblech mit Alufolie belegen, die Röllchen auf der Folie von beiden Seiten ca. 6 Minuten im Backofen oder auf dem offenen Feuer grillen.

Zutaten für die Tomatenmayonaise:

- 4 EL Tomatenketchup
- 1 TL mittelscharfen Senf
- 2 EL Mayonnaise oder Naturjoghurt.
- Paprika, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Zutaten gut vermischen und mit Paprika edelsüß, etwas Pfeffer und etwas Zucker pikant abschmecken.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!