



Internationale Küche

Cevapchichi

Zutaten

3-4 Tomaten	500 g Rinderhackfleisch	2 Eier
1 Gurke	300 g Lammhackfleisch	100 g Semmelbrösel
400 g Joghurt	3 Knoblauchzehen	1 Teelöffel Paprikapulver
Kräuter Ihrer Wahl zum Würzen des Joghurts bspw. Minze, Petersilie, Dill	1/2 Teelöffel Oregano	
nach Belieben Salz und frisch gemahlene Pfeffer	etwas Öl	
	1 Zwiebel	

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und pressen. Zwiebeln klein schneiden.

Das Lammhack mit dem Rinderhack gut mischen und den gepressten Knoblauch hinzugeben.

Alles gut mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen.

Anschließend Eier, Semmelbrösel und die Zwiebeln zur Masse hinzugeben und alles gut mit den Händen vermischen.

Formen Sie nun aus der Masse kleine Röllchen von einer Länge von circa 7 cm und bepinseln Sie diese mit etwas Öl.

Stellen Sie die Röllchen nun in den Kühlschrank bis dieses sich in ihrer Form gefestigt haben.

Heizen Sie in der Zwischenzeit den Grill an und grillen Sie die Röllchen von allen Seiten knusprig an.

Schneiden Sie in der Zwischenzeit Tomaten und Gurken und würzen Sie den Joghurt mit Salz, Pfeffer und Kräutern Ihrer Wahl.

Tipp: Statt Lammfleisch kann man auch nur Rinderhack nutzen.