

Cevapcici

1 kg Rinderhackfleisch
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
 $\frac{1}{2}$ Bund frische Petersilie
1 EL Salz
2 TL Pfeffer
2 TL Paprika scharf
20 g Mehl

etwas Olivenöl



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln, Petersilie fein hacken.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben, nochmal zerkleinern)

Gewürze und Mehl zugeben und vermischen.
(im TM: **2 min./Teigknetstufe**)

Daraus nun Röllchen formen und **2 Stunden** im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend auf den großen Ofenzauberer verteilen, mit etwas Olivenöl einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei **230 Grad** Ober/Unterhitze ca. **30 min.** backen.

Dazu passt **Djuvec-Reis:**

1 Zwiebel mit 1 Knoblauchzehe fein würfeln, in 15 g Olivenöl andünsten.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben, Öl zugeben, **3 min./Varoma/Stufe 1**)
500 g passierte Tomaten, 1 TL Salz, $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer, 1 EL Ajvar, 1 TL Paprika edelsüß,
1-2 EL Zucker, 200 g Wasser zugeben und köcheln lassen.

(im TM: **10 min./100 Grad/Stufe 1** mit Garkorbchen als Spritzschutz)

220 g Parboiled Reis zugeben und unter Rühren einkochen lassen.

(im TM: **10 min./100 Grad/Linkslauf Stufe 1**).

200 g abgetropfte Erbsen zugeben und einrühren.

(im TM: **5 min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 3**)