

## Cevapcici mit Letscho-Gemüse

### Für 2 Personen

300 g gemischtes Hack	1 Zitrone	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 EL Tomatenmark	Olivenöl	Paprikapulver
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Paprikas schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in große Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen anrösten. Anschließend die Knoblauchscheiben zweier Zehen dazugeben. Dann die Paprikawürfel hinzufügen. Alles anrösten, salzen und schließlich ein paar Minuten dünsten. Die Rosmarin- und Thymianzweige zupfen, klein schneiden und mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Wasser dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Das Hackfleisch, die restlichen Zwiebelstreifen und Knoblauchscheiben mit etwas gehackter Petersilie in eine Schüssel geben. Etwas Saft aus der Zitrone pressen und über die Zutaten träufeln. Alles so lange kneten, bis sich eine kompakte Masse ergibt, die nicht mehr an den Händen klebt. Mit nassen Händen aus der Masse Cevapcici formen. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl die Cevapcici anbraten und anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Cevapcici und das Letschogemüse auf einem Teller anrichten und servieren.

Manfred Froschmayer am 20. Dezember 2010