

Cevapcici

Zubereitet mit: Knorr

ca. 25 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Beutel KNORR Fix für Hackbraten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 rote Chilischote
- 200 g Zucchini
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1-2 Stiele Minze
- 300 g griechischer Joghurt (0,2 % Fett)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Beutel KNORR Salatkrönung Griechische Art
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1971 kJ
Energie (Kilokalorien):	470 kcal
Fett:	30 g
davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	15 g
davon Zucker:	5,9 g
Ballaststoffe:	1,9 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1. Knorr Fix für Hackbraten in einer Schüssel mit 100 ml lauwarmen Wasser verrühren.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken. Zucchini waschen und fein reiben. Zucchini gut mit den Händen ausdrücken und zusammen mit Hackfleisch, Knoblauch und Chili in die Schüssel geben. Alles gut miteinander vermischen. Die Hackmasse zu je ca. 30 g Portionieren und zu Röllchen formen. Hackröllchen 1 Stunde kühl stellen.

3. Für den Minze-Dip die Minze waschen, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Minze mit Joghurt, Olivenöl und Knorr Salatkrönung Griechische Art verrühren. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

4. Cevapcici auf dem Grill 10-15 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden, bis sie durchgegart sind. Minze-

Dip zu den Cevapcici servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Cevapcici lassen sich ganz einfach auch in der Heißluftfritteuse zubereiten. Dafür die Hackröllchen wie für das Grillen vorbereiten. Hackröllchen in den Korb der Heißluftfritteuse geben und bei 180 °C ca. 15 Minuten garen, bis sie durchgegart sind. Cevapcici auf einer Salatplatte mit Grilltomaten angerichtet servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen