

# ICH KOCHTE

NICHT FÜR JEDE\*N.  
ABER FÜR VIELFALT!

#SELBSTBEWUSST  
SEIN



Kroatien



Zubereitungszeit: 30 Min. | Level: Mittel

## Ćevapčići



Zutaten (4 Personen)

**Dazu:** 12 Scheiben Baguette

**Dressing:**

1 EL Petersilie, 2 EL Weinessig

1 EL Olivenöl (kalt gepresst),

1 EL Zitronensaft, 1 EL Honig

Salz & Pfeffer

**Griechischer Salat:**

250 g Tomaten, 1 Salatgurke

2 rote Paprika, 125 g Feta,

2 rote Zwiebeln, 4 EL Oliven

(schwarz, entsteint)

**Cevapcici:**

350 g Hackfleisch (vom Rind),

Salz, 1 TL Paprika, 1 EL Majoran,

1 Bund Petersilie, 2 Zwiebeln,

1 TL Tabasco, 1,5 EL Gemüse-

brühe, 1 EL Olivenöl (kalt gepresst)

### Zubereitung

- Für den griechischen Salat die Tomaten, Gurke, Paprika und den Feta würfeln. Die Zwiebeln und Oliven in Ringe schneiden und die Petersilie fein hacken.
- Die Zutaten für das Dressing verrühren, über den Salat geben und alles gut vermischen.
- Aus dem Hackfleisch mit den übrigen Zutaten kleine, etwa 8 cm lange Würste formen und in Öl in einer Pfanne oder auf dem Grill braten.
- Zwiebeln und Petersilie hacken und mit allen weiteren Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- Den Salat zusammen mit dem Baguette und den Cevapcici servieren.

Guten Appetit

wünscht

Ihr Klüh Catering-Team

charta  
der  
vielfalt

Für Diversity in der Arbeitswelt

UNTERZEICHNET



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

**Klüh**  
CATERING