

ZUTATEN

CEVAPCICI:

400g Tatar
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2TL Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

KARTOFFELN:

600g Kartoffeln
1TL Olivenöl
Salz
Pfeffer

MINZDIP

500g Naturjoghurt 0,1% Fett
1/2 Gurke
1 Apfel Granny Smith
1/2 Zitrone
1/2 Bund Minze
Salz
Pfeffer

CEVAPCICI MIT MINZ-JOGHURT-DIP (WW)

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Kartoffeln waschen, vierteln, in einer Schüssel mit Öl begießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Zwischendurch immer wieder das Backblech schütteln, damit die Kartoffeln von allen Seiten braun werden
3. Für die Cevapcici Zwiebel sehr fein hacken und zusammen mit dem gepressten Knoblauch zum Tatar geben. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und zu 8 Röllchen formen. Hackröllchen auf Holzspieße stecken und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundherum anbraten
4. Für den Minzdip Gurke raspeln und die Raspeln anschließend gut ausdrücken. Granny Smith Apfel entkernen und Fruchtfleisch ebenfalls raspeln. Joghurt mit dem Saft 1/2 Zitrone verrühren und Gurken- sowie Apfelpaspeln zufügen. Minze sehr fein hacken und ebenfalls unter den Joghurt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren kalt stellen
5. Pro Person zwei Cevapcici auf einem Teller zusammen mit 1/4 der Kartoffeln und 1/4 des Joghurts anrichten und nach Belieben mit roten Zwiebeln, Zitronenscheiben und Petersilie dekorieren

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN
PRO POINTS: 9 PP/PORTION



NOTIZEN