



Würzige Geflügel-Cevapcici mit Paprika-Reis

2 Packung WIESENHOF Geflügel-Hackfleisch-Röllchen nach Cevapcici Art

100 g TK-Erbsen

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 rote Paprikaschote

2-3 EL Olivenöl

200 g Langkornreis

400 ml Wasser

Salz aus der Mühle

100 ml Ajvar

Das waren die Zutaten zum Rezept "Würzige Geflügel-Cevapcici mit Paprika-Reis".

Schritt 1

Für den Paprika-Reis die Erbsen auftauen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und würfeln.

Schritt 2

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 1-2 Minuten anschwitzen. Die Paprikawürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten mitdünsten. Den Reis hinzufügen und glasig anbraten, mit 400 ml Wasser ablöschen. Mit Salz würzen und den Ajvar unterrühren. Den Reis zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen.

Schritt 3

Die Hackfleisch-Röllchen nach Cevapcici Art auf dem heißen Grill von allen Seiten etwa 5-6 Minuten grillen. Die Erbsen unter den Paprika-Reis mischen und zusammen mit den Cevapcici servieren.