



Gewürze Schwabe

Cevapcici

Zutaten für vier Personen:

1 kg Hackfleisch gemischt, eine gewürfelte Zwiebel,

2 Knoblauchzehen, 1 Ei, 3 Eßl. Tomatenketchup,

Schwabe´s Cevapcici-Gewürz.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen und pikant mit Schwabe´s Cevapcici Gewürz abschmecken.

Aus der Masse ca. 3 cm lange, dicke Röllchen formen.

Den Grillrost oder das Backblech mit Alufolie belegen, die Röllchen auf der Folie von beiden Seiten ca. 6 Minuten im Backofen oder auf dem offenen Feuer grillen.

Für die Tomatenmayonaise:

4 Eßl. Tomatenketchup, 1 Teelöffel mittelscharfen Senf, 2 Eßl. Mayonnaise oder Naturjoghurt.

Die Zutaten gut vermischen und mit Paprika edelsüß, etwas Pfeffer und etwas Zucker pikant abschmecken.