

REIS-CEVAPCICI MIT APRIKOSEN-DIP

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
ergibt 16 Stück

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Esslöffel Olivenöl | in einer Pfanne warm werden lassen |
| 250 g Rundkorn-Vollreis | kalt abspülen, gut abtropfen, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist |
| ca. 6 dl Wasser | auf einmal dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Min. köcheln |
| 1 Teelöffel Salz | salzen, ca. 5 Min. weiterköcheln, bis der Reis <i>al dente</i> ist, in einer Schüssel auskühlen |
| 4 Scheiben Toastbrot , ohne Rinde, eingeweicht, gut ausgedrückt | |
| 4 Esslöffel Paniermehl | |
| 1 Eigelb | |
| 1 rote Zwiebel , fein gehackt | |
| 2 Knoblauchzehen , fein gehackt | |
| 2 Esslöffel Basilikumblätter , fein geschnitten | |
| 2 Msp. Cayennepfeffer | |
| ¼ Teelöffel Salz | alles beigegeben, von Hand gut kneten. Masse in 16 gleich grosse Portionen teilen, mit nassen Händen Würstchen (Cevapcici) formen |
| Öl zum Braten | in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Cevapcici portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten. Herausnehmen, zugedeckt warm stellen |

Aprikosen-Dip

- | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 400 g Aprikosen , entsteint, in Stücken | |
| 1 Esslöffel Hot Ketchup | |
| 1 Esslöffel Olivenöl | |
| ½ Teelöffel Salz | zusammen pürieren |
| 1 grosser roter Chili/Peperoncino , entkernt, in Ringen | darunter rühren, zu den Cevapcici servieren |

Tipp

Statt Rundkorn-Vollreis Risottoreis (z. B. Arborio) verwenden. Salz mit dem Wasser beigegeben, nur ca. 20 Min. köcheln.

Pro Person: 13 g Fett, 10 g Eiweiss, 77 g Kohlenhydrate, 1955kJ (467 kcal)

