

Ćevapčići mit Grünkohl und Feta- Dip

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 4



Zutaten:

8 Stück Rinder-Cevapcici, 400 g
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Chilisalz aus der Gewürzmühle
800 g Blattspinat (TK)
1 EL Butter
0,5 Zitrone
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

Für den Feta-Joghurt:

250 g Joghurt nach griechischer Art Natur
1 TL Paprika, edelsüß
0,5 Zitrone
150 g Feta
0,5 Topfkräuter Petersilie
Salz
Pfeffer schwarz aus der Gewürzmühle

Anweisungen:

Die Cevapcici in dem Olivenöl rundherum scharf anbraten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10 Minuten fertig garen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Den Spinat dazugeben und unter Rühren auftauen lassen.

Die Zitrone auspressen und die Hälfte des Safts zugeben. Mit 1 Prise Muskatnuss, etwas Chilisalz und Pfeffer abschmecken.

Den Joghurt mit dem Paprikapulver und dem restlichen Zitronensaft cremig rühren. Den Feta zerbröseln, die Petersilie fein hacken und beides zu dem Joghurt geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Cevapcici auf dem Spinat zusammen mit dem Feta-Joghurt servieren.

Dazu passt geröstetes Fladenbrot.