

## REIS-CEVAPCICI MIT APRIKOSEN-DIP

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

**Vorbereiten:** Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.

- |                                                                        |                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Esslöffel <b>Olivenöl</b>                                            | in einer Pfanne warm werden lassen                                                                                                                                            |
| 250 g <b>Rundkorn-Vollreis</b>                                         | kalt abspülen, gut abtropfen, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist                                                                                                         |
| ca. 6 dl <b>Wasser</b>                                                 | auf einmal dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Min. köcheln                                                                          |
| 1 Teelöffel <b>Salz</b>                                                | salzen, ca. 5 Min. weiterköcheln, bis der Reis <i>al dente</i> ist, in einer Schüssel auskühlen                                                                               |
| 4 Scheiben <b>Toastbrot</b> , ohne Rinde, eingeweicht, gut ausgedrückt |                                                                                                                                                                               |
| 4 Esslöffel <b>Paniermehl</b>                                          |                                                                                                                                                                               |
| 1 <b>Eigelb</b>                                                        |                                                                                                                                                                               |
| 1 <b>rote Zwiebel</b> , fein gehackt                                   |                                                                                                                                                                               |
| 2 <b>Knoblauchzehen</b> , fein gehackt                                 |                                                                                                                                                                               |
| 2 Esslöffel <b>Basilikumblätter</b> , fein geschnitten                 |                                                                                                                                                                               |
| 2 Msp. <b>Cayennepfeffer</b>                                           |                                                                                                                                                                               |
| ¼ Teelöffel <b>Salz</b>                                                | alles beigegeben, von Hand gut kneten. Masse in 16 gleich grosse Portionen teilen, mit nassen Händen Würstchen (Cevapcici) formen                                             |
| <b>Öl zum Braten</b>                                                   | 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 <b>Aprikosen</b> , entsteint, in Stücken                 |                                             |
| 1 Esslöffel <b>Hot Ketchup</b>                                 |                                             |
| 1 Esslöffel <b>Olivenöl</b>                                    |                                             |
| ½ Teelöffel <b>Salz</b>                                        | zusammen pürieren                           |
| 1 grosser <b>roter Chili/Peperoncino</b> , 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)

