

Id1324 web dish name 10151

Ćevapčićis in Bohnensuppe

mit Ajvar-Pita



30-40min



4 Personen

Wir machen Ćevapčići aus saftigem Faschierten, Knoblauch und einer feinen Gewürzmischung. Während wir eine herzhafte Suppe aus weißen Bohnen, Karotten und Lauch köcheln, werden im Ofen die mit Ajvar gefüllten Pita-Brote knusprig. Noch etwas Petersilie drüber gestreut und schon kann es losgehen! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- gemischtes Faschiertes
- Knoblauchzehe
- Borlotti Bohnen
- Karotte
- Ajvar
- Lauch
- Pita-Taschen ¹
- frische Petersilie
- Laszlos Gulaschgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 620.0kcal, Fett 12.0g, Eiweiß 49.2g, Kohlenhydrate 72.5g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Knoblauchzehen** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Lauch** der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Den Umluftofen auf 200°C vorheizen.



4. Ćevapčići vorbereiten

Inzwischen den restlichen **Knoblauch** und **Faschiertes** miteinander vermengen, mit Salz und der **Gulasch Gewürzmischung** abschmecken. Mit den Händen kleine, ca. 1.5cm dicke Ćevapčići formen.



2. Suppe zubereiten

Einen großen Topf mit 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen, die **Karotten** und den **Lauch** mit 2/3 des **Knoblauchs** darin farblos anschwitzen. Dann mit 1L Wasser sowie den **Bohnen** mit dem Saft aus der Dose ablöschen. Zwei Rindersuppenwürfel hinzugeben und alles für ca. 10-15Min. köcheln lassen.



5. Ćevapčići braten

Inzwischen in einer großen Pfanne die **Ćevapčići** bei hoher Hitze ca. 4-5Min. mit 1EL Öl von allen Seiten knusprig anbraten. Inzwischen die **Petersilie** ohne harte Stiele fein hacken.



3. Pita zubereiten

Währenddessen **Pitas** mittig aufschneiden und großzügig mit der **Ajvarpaste** bestreichen, wieder zusammen klappen. Die übergebliebene Ajvar-Paste ist eine gesunde Alternative zur Butter auf dem belegten Frühstücksbrot. Pitas auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl beträufeln und einige Minuten im Ofen aufbacken.



6. Suppe fertigstellen

Die **Suppe** vom Herd nehmen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Ćevapčići** hinzugeben, ca. 1Min. ziehen lassen. Mit der **Petersilie** garnieren und zusammen mit den **Ajvar-Pitas** servieren.