

ERBSEN-CEVAPCICI

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 300g Plant-Based Gehacktes
- 3 EL Kichererbsenmehl
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL [Senf](#)
- 1 TL [Paprika Edelsüss](#)
- 1 TL [Baharat](#)
- 3 EL [Thymian](#)
- 1/2 TL [Tellicherry Pfeffer](#)
- ca. 100g Blattspinat
- 1 Zitrone

Grill auf 200 °C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer Bratpfanne mit etwas Öl kurz dünsten. Abkühlen lassen. Für die Sauce Vegurt mit Ajvar mischen. Mit Salz abschmecken. Kühl stellen. Gehacktes in eine Schüssel geben. Gedünstete Zwiebel und Knoblauch, Kichererbsenmehl, Sojasauce, Senf und Paprika begeben. Thymianblättchen dazuzupfen. Mit Pfeffer würzen. Mischen. Aus der Masse Cevapcici à ca. 35 g formen und aufspießen. Mit restlichem Öl bestreichen. Spiesse rundum ca. 8-10 Minuten grillieren. Mit Blattspinat anrichten. Zitrone in Stücke schneiden und dazu servieren.

Tipp: Ajvar-Sauce passt gut dazu.

