

Cevapcici mit Tomaten und Zwiebeln

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Fußball Party](#)[Gartenparty](#)[Grillen](#)[Hausmannskost](#)[Low Carb](#)[Männerrezepte](#)[Vatertag](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Maggi Fix für Faschiertes in 150 ml Wasser einrühren. 5 Minuten stehen lassen, danach das Faschierte und die gepresste Knoblauchzehe untermengen. Aus der Masse mit feuchten Händen ca. 6 cm lange Würstchen formen. In heißem Öl von allen Seiten gut braten oder grillen - ca. 15 Minuten. Die Zwiebel in Ringe und die Tomaten in Spalten schneiden. Die fertigen Cevapcici mit den Zwiebelringen und Tomatenspalten garnieren. Zum Dippen verwenden Sie Maggi Texicana Salsa.



ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen:

500g Rinderfaschiertes

2 Tomaten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 ml Wasser

1 Pkg. Maggi Fix für Faschiertes

1 Flasche Maggi Texicana Salsa