

Parmesan-Kartoffeln mit Cevapcici und Tzatziki für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (ohne Kühlzeit)

- 750 g gemischtes Hackfleisch
 - 1 Zwiebel
 - 4 Knoblauchzehen
 - 1 EL Gyros-Gewürz
 - 1 EL Cevapcici-Gewürz
 - 1 EL Olivenöl
 - 2 EL kaltes Wasser
 - 6 EL Olivenöl zum Braten
 - 2 rote Zwiebeln
-
- 1 kg festkochende Kartoffeln
 - 200 g Parmesan am Stück (oder Feta)
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 TL Paprikapulver
 - Salz, Pfeffer
 - 5-6 EL Extra Natives Olivenöl
-
- 1 Salatgurke
 - 500 g Sahnequark
 - 200 g Creme fraiche
 - 6 Knoblauchzehen
 - Salz, Pfeffer
 - 1 EL Olivenöl

Für die Cevapcici den Knoblauch und die Zwiebel schälen. Knoblauch durchpressen, Zwiebel fein reiben, mit den Gewürzen, Olivenöl und Wasser zum Hack geben. Alles ca. 5 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus der

Teigmasse daumendicke Rollen formen.

Die Hackfleischrollen in eine Schüssel schichten. Zwischen die einzelnen Lagen Pergamentpapier legen. Das Fleisch 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Parmesan fein reiben, Knoblauch fein hacken, mit den Gewürzen und dem Öl vermischen, so dass der Parmesan gebunden wird. Evtl. etwas mehr Öl nehmen.

Die Kartoffeln in eine große Schüssel geben und mit der Parmesanmasse gut vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit das ausgetretene Fett abschöpfen.

Salatgurke waschen, halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen, grob raspeln und zur Seite stellen.

Quark und Creme fraiche in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und dazu pressen. Gurke in ein sauberes Geschirrhandtuch geben und gut das Wasser auspressen. Zu der Quarkmasse geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Öl zugeben, alles gut verrühren und ca. 3 Stunden kühlen.

Die Cevapcici in einer beschichteten Pfanne portionsweise in je 3 EL Öl ringsherum ca. 4 Minuten gut anbraten.

Die roten Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden, mit Cevapcici, Tzatziki und den Parmesan-Kartoffeln auf Tellern anrichten.

Tipp:

In dieser Kombi richtig lecker und wer mag, kann die Hälfte des Hackfleisches durch Lammhack ersetzen.

Rezept von Christine Heise aus Fredenbeck