

# Horst Lichter | Lamm-Cevapcici auf Kürbis-Bohnen-Gemüse

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Cevapcici:

- 400 g Lammhack
- 400 g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 2 – 3 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

### Für das Gemüse:

- 400 g grüne Bohnen
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 4 Stiele Bohnenkraut
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

- 100 g Sauerrahm
- 3 EL Ajvar, scharf
- 1 – 2 TL Honig

### Zubereitung:

Lammhack und Rinderhack in eine Schüssel geben. Die Petersilie abbrausen, trocknen und die Stiele entfernen. Die Blätter fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein reiben. Alles zum Fleisch geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse kräftig kneten, anschließend daraus etwa 2x5 cm lange Rollen formen. Eine Grillpfanne vorheizen. Die Cevapcici darin in dem Rapsöl knusprig braun braten.

Die Bohnen waschen, putzen, in 3 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 4 – 5 Minuten kochen. Abgießen und kalt abspülen. Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis und Zwiebeln darin 3 – 4 Minuten anbraten. Die Bohnen zugeben und weitere 3 Minuten braten lassen. Gemüsebrühe auffüllen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze bissfest garen. Das Bohnenkraut waschen, trockentupfen und grob zupfen. Zum Kürbis-Gemüse geben.

Den Sauerrahm mit dem Ajvar und dem Honig verrühren. Zum Anrichten die Cevapcici und das Gemüse auf einer großen Platte verteilen. Den Ajvar-Dip darüber träufeln.

*Rezept: Horst Lichter | Hauptgericht*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 04.02.2017*

*Prominente Gäste: Ulrike von der Groeben & Hans-Joachim Stuck*