

Cevapcici mit Bohnen und Pilzen

chibabohnpil08q.odt

Im Aldi gibt es die Cevapcici in 400-gramm-Packungen. Man kann hier auch die ganze Packung verarbeiten, und die Hälfte von den Cevapcici verwahren und später als Fingerfood verzehren.

Zutatenliste für 1 Portion:

- 50 g Parboiled Reis
- Salz
- 200 g Cevapcici
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100 g grüne Bohnen
- 50 ml Apfelsaft
- 150 g Pilze

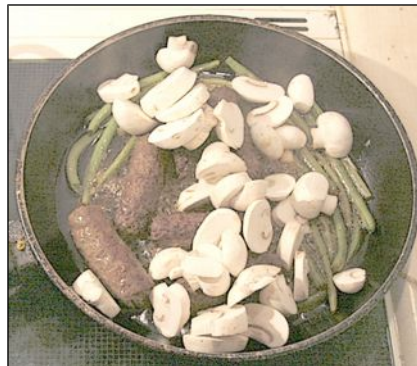


Bohnen, Pilze und Rindfleisch

Zubereitung:

Den Reis aufsetzen (Rezept parboiled Reis s.S. xxx). Die Cevapcici mit dem Öl in einer kleinen Pfanne anbraten. Von den Bohnen die Enden abschneiden, kurz mit anschmoren und mit dem Apfelsaft ablöschen. 10 Min. köcheln lassen.

Die Pilze kleinschneiden. Gucken, dass das Wasser in der Pfanne verkocht ist, dann die Pilze dazugeben und 10 Min. unter mehrmaligem Umrühren alles weiter schmoren lassen. Noch etwas abkühlen lassen und zusammen mit dem Reis servieren.



Jetzt noch die Pilze schmoren

Vorbereitungszeit:	keine	Kosten pro Portion:	1,83 €
Zubereitungszeit:	30 Min.	Kalorien pro Portion:	827
Schwierigkeitsgrad:	mittel	K: 54g	F: 48g E: 45g