

Cevapcici im Fladenbrot

von Samuel Wüest

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Hackfleisch	Alles bis und mit Pfeffer zu einer Masse kneten und zu kleinen Würstchen rollen. In der Pfanne mit etwas Öl oder im Backofen anbraten.
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken
2.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
2.0 Bund Petersilie, frische	fein schneiden
20 g Paprika	daruntermischen
20 g Salz	daruntermischen
10 g Pfeffer	daruntermischen
750 g Dinkelmehl	Alles bis und mit Eiweisse zu einem Teig zusammenkneten und auf einem Blech zu 34 Taschenbrote formen. Bei 180° C für 25min backen
350 g Nature Joghurt	daruntermischen
10 TL Backpulver	daruntermischen
10 Stück Eiweiss	daruntermischen
5.0 Stück Tomaten	Füllung
1.0 Stück Kopfsalat	Füllung
2.0 Stück Zwiebeln	Füllung
2.0 Stück Rüebli	Füllung
300 g Gurken	Füllung
1.0 cl Essig	Alles bis und mit Salz zu einer Joghurtsauce vermischen
150 g Nature Joghurt	
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken
10 g Kräutermischung	
1.0 g Pfeffer	
1.0 Prise Salz	