



## Würzige Ziegen-Cevapi mit Rosinen und Walnüssen

500 g Ziegenhackfleisch

50 g grüne Rosinen, grob gehackt

50g Walnüsse, trocken geröstet und grob gehackt

1 Vollei

Je ¼ TL gemahlene Nelke, Kumin, Zimt, Koriandersaat

Scharfe Chiliflocken, Salz und Pfeffer nach Geschmack

100g Zwiebeln, fein gewürfelt und in Olivenöl geschwitzt, abgekühlt

50 g geriebenes, altes Sauerteigbrot

Blätter von je 2 Zweigen Minze, Petersilie und Koriandergrün, fein gehackt

Alle Zutaten mit den Händen einige Minuten verkneten und Bällchen oder kurze Würstchen zu 25 - 30 g daraus formen, in erhitzbarem Olivenöl knusprig ausbraten. Dazu passt Fladenbrot und Ajjvar.

@apokaluebke

#protagonistwein