

DAS
VEGANE
REZEPT

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Wir genießen vegan! Köstliche Gerichte,
schnell und einfach zubereitet.

MAYO MACHT
GLÜCKLICH

TIPP: Wer mag, schält den
Paprika vor dem Braten mit
dem Gemüseschäler. Dann
ist er leichter verdaulich.

VIDEO
ANLEITUNG
unter:
[WWW.MERKURMARKT.AT/
MAGAZIN](http://WWW.MERKURMARKT.AT/MAGAZIN)

CEVAPCICI mit geröstetem Paprika

Für 4 Personen

- 5 bunte Paprika nach Wahl
(rot, gelb, grün)
- 5 EL Olivenöl
- 2 Pkg. Vegavita vegane Cevapcici
- 1 Glas Vegavita vegane Mayonnaise

1. Paprika waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Paprikastreifen für 5–10 Min. scharf anbraten, bis sie braun werden und weich sind. Anschließend in Alufolie wickeln und warm halten.
2. 2 EL Olivenöl in die heiße Pfanne geben und die Cevapcici rundherum anbraten. Auf Paprikagemüse und mit Mayonnaise servieren.

© 35 Min ★☆☆ Hobbykoch