

Grünkern Chevapcici

8 Personen

Zutaten:

300 g	Grünkernschrot
600 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
2 EL	mittelscharfer Senf
50 g	Quark
1	Ei
	Paprikapulver
150 g	Haferflocken



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf in Olivenöl andünsten. Den Grünkernschrot 5 Minuten mitdünsten und dann mit Brühe angießen. Das Paprikapulver einrühren und alles aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Eier, Quark, Tomatenmark und Senf unter die abgekühlte Masse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit feuchten Händen Chevapcici formen und in einer heißen Grillpfanne bei mittlerer Hitze rundum braten.

Viel Spaß beim Kochen!