

Kochen mit Klaus

Ajvar-Knoblauch Nudeln mit Cevapcici

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 380 g Spaghetti, 250 g Paprika-Mix, Salz, Pfeffer, 2 kl. Zwiebeln,
- 5 Knobizehen, 150 g Kochschinken, 4 EL Tomatenmark, Olivenöl,
- Je 200 g Ajvar mild & scharf, 250 ml Cremefine, 2 EL Sherry, Zucker,
- Oregano, Basilikum, Majoran, Petersilie, 600 g Cevapcici

Zubereitung:

1. Von 1 Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest Zwiebeln, Knobi fein u. Schinken klein, Paprika mittel würfeln. Spaghetti nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Zwiebelwürfel u. Paprika in Öl glasig dünsten, Schinken u. Tomatenmark mitbraten. Knobi kurz mitbraten, mit Ajvar, Sahne u. Sherry ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern würzen. Spaghetti u. Parmesan unterheben u. warmhalten.



3. Cevapcici in heißem Öl rundum braun braten u. dazu servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat servieren!

