# Cevapcici für Veganer

Natürlich gibt es auch Cevapcici für Veganer! Mit diesem Rezept müssen auch Veganer nicht auf die köstliche osteuropäische Spezialität verzichten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Sojagranulat |
| 1 TL | Senf |
| 1 TL | Tomatenmark |
| 4 EL | Zwiebel |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 3 EL | Öl |
| 0.5 TL | Kräutersalz |
| 4 EL | Glutenmehl |
| 2 EL | Mehl |
| 1 EL | Petersilie |
| 1 Prise | Salz |
| Nach Belieben | Gyrosgewürzmischung (von oben) |

### Für das Gyrosgewürz

| | |
|---|---|
| 1 TL | Salz |
| 1 TL | Kümmel |
| 1 TL | Bohnenkraut |
| 1 TL | Paprika (rosenscharf) |
| 1 TL | Oregano |
| 0.5 TL | Rosmarin |
| 0.5 TL | Pfeffer |
| Nach Belieben | Knoblauchgranulat |

## Zubereitung

1. Für die Cevapcici für Veganer zunächst Sojagranulat nach Packungsanleitung in heißem Wasser mit etwas Kräutersalz einweichen und gründlich ausdrücken. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Salz, Kümmel, Bohnenkraut, Paprika (rosenscharf), Oregano, Rosmarin und Pfeffer zu einem Gyrosgewürz verrühren. Nach Belieben mit Knoblauchgranulat abschmecken und alles im Mörser klein stampfen.

3. Sojagranulat mit Senf, Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch, der Hälfte des Öls, getrockneter Petersilie, Salz und dem selbstgemachten Gyrosgewürz vermengen. Dann das Mehl und Glutenmehl sorgfältig unterkneten.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus der Masse kleine längliche Rollen formen und auf das Backblech legen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen ca. 30-45 Minuten backen. Herausnehmen, anrichten und servieren.

## Tipp

Zu den Cevapcici für Veganer schmeckt Reis, Tsatsiki und Krautsalat.