Bifteki mit Schafskäse

Leichtes griechisches gebratenes gefülltes Hackfleisch.
Eventuell mit einem Knoblauch Dip.

Zutaten

Menge
Zutat
350 g
Tatar (Rinderhack)
2 Stk
Knoblauchzehen
1
Ei
2 EL
Petersilie
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer
1 Prise
Paprika rot scharf gemahlen
50 g
Schafskäse (Feta light)
1 EL
Olivenöl

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Masse (20 Minuten)
☐
1.

350 g 350Tatar (Rinderhack) in eine Schüssel geben.
2 Stk 2Knoblauchzehen schälen, pressen oder fein hacken und dazu geben. Weiters
1 1Ei
2 EL 2Petersilie
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Paprika rot scharf gemahlen dazu geben und alles miteinander gut vermischen. Aus

der Masse 10 ovale Fladen formen. Darauf jeweils 1 bis 2 kleine Stückchen vom
50 g 50Schafskäse (Feta light) legen und einkneten. Der Käse sollte dabei ganz umschlossen sein. Die 'Bifteki' sollten dann in etwa wie Cevapcici aussehen.

Braten (10 Minuten)
☐
2.

Die 'Bifteki' nun entweder in der Pfanne mit
1 EL 1Olivenöl rund 10 Minuten durch braten oder grillen.

Tipp

Zum Füllen entweder Feta oder Schafskäse und eventuell Tomaten.
Das Hackfleisch kann auch im Backrohr bei 200°C gebacken werden.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste