



# 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)

<input type="checkbox"/>	1.	350 g Tatar (Rinderhack) in eine Schüssel geben. 2 Stk Knoblauchzehen schälen, pressen oder fein hacken und dazu geben. Weiters 1 Ei 2 EL Petersilie 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Paprika 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 Schafskäse (Feta light) legen und einkneten. Der Käse sollte dabei ganz umschlossen sein. Die 'Bifteki' sollten dann in etwa wie Cevapcici aussehen.
--------------------------	----	--

### Braten (10 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	Die 'Bifteki' nun entweder in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl 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

- **Schwierigkeit**  
Leicht
- **Zeitkategorie**
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeit**  
30 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**  
0