



Leckere griechische Bifteki ...gefüllt mit würzigem Schafskäse

Bifteki - Rezept und Zutaten für 4 Personen

- 250 g Rinderhackfleisch
 - 250 g Schweinehackfleisch
 - 1 Zwiebel mittlerer Größe
 - 3 Scheiben Toastbrot (alternativ frische Semmelbrösel)
 - 1 Ei Größe M
 - 1 - 2 TL Paprika edelsüß
 - schwarzer Pfeffer nach Geschmack
 - 1-2 TL Salz
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - ½ Bund frische Minze
 - einige Zweige frischer Thymian
 - 2-3 Knoblauchzehen (gerne auch mehr)
 - 100 g Fetakäse in 4 gleichgroßen Scheiben
 - 60 g geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse)
 - 2 TL Olivenöl
 - etwas Olivenöl zum anbraten
1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben
 2. Die Zwiebeln schälen und fein reiben. Zum Hackfleisch geben
 3. Das Ei dazu geben
 4. Das Toastbrot in kleine Stücke schneiden und auch in die Schüssel geben. Alternativ durch frische Semmelbrösel ersetzen. Dafür Brötchen vom Vortag reiben
 5. Alle Gewürze und den Kefalotyri zum Fleisch geben
 6. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken, ebenso die Knoblauchzehen fein hacken und auch in die Schüssel geben
 7. Zwei TL Olivenöl darüber träufeln und alles mit den Händen gut durchmischen und nochmal abschmecken. Alternativ eine kleine Menge zur Frikadelle formen und in wenig Olivenöl braten und abschmecken. Bei Bedarf die Hackmasse noch nachwürzen
 8. Jetzt die Hackfleischmasse in vier gleiche Teile portionieren und mit angefeuchteten Händen die Bifteki (Frikadellen) formen, mit dem Fetakäse füllen und etwas plattdrücken
 9. In einer Pfanne wenig Olivenöl erhitzen und die Bifteki von beiden Seiten ca. 6 Min. knusprig braten

♥ Guten Appetit ♥