

Bifteki gefüllt mit Schafskäse

Für eine Portion:

300 g gemischtes Hackfleisch	25 g Schafskäse	2 TL Senf
2 TL Mayonnaise	1 TL Olivenöl	20 g Paprika
20 g wilder Brokkoli	20 g Spargel	20 g Champignons
20 g Möhren	15 g Tomaten 15 g Zwiebeln	2 wilde Peperoni
frisches Basilikum	frische Minze	Meersalz, Pfeffer

Kräuter hacken:

Das Basilikum und die Minze klein hacken und zusammen mit dem Senf und der Mayonnaise zu dem Hackfleisch hinzugeben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und anschließend alles zusammen mit Olivenöl gut mischen.

Gemüse schneiden:

Für die Füllung kleine Tomaten und Zwiebel in Würfel schneiden. Dazu noch die Peperoni klein schneiden, mit dem Schafskäse vermengen und zu einer Masse rühren. Die fertige Masse ins Bifteki füllen.

Beilagen anbraten:

Als Beilage Spargel, Brokkoli, Champignons, Möhren und Paprika anbraten. Zusammen mit Bratkartoffeln auf dem Teller anrichten.

NN am 19. Juni 2020