

Bifteki - griechische Frikadellen gefüllt mit Schafskäse

Für 4 Personen:

500 g Rinderhackfleisch	100 g Schafkäse	2 Eier, Größe M
1 Zwiebel	30 g glatte Petersilie	3-4 Zweige Oregano
2 EL Paniermehl	1 Spritzer Zitronensaft	1 TL Zitronenabrieb
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Salz	1/2 TL Pfeffer
3 EL Olivenöl		

Die Zwiebel schneidest Du klein und schwitzt sie am besten in der Pfanne an, die Du später auch zum heraus braten der Bifteki verwendest.

Die frische Petersilie und den Oregano waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Dann verknetest Du in einer großen Schüssel Deine Hackmasse mit folgenden Zutaten: Hackfleisch, gedünstete Zwiebeln, 2 Eier, 2 EL Semmelbrösel, Petersilie, Oregano sowie 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer sowie einen Spritzer Zitrone.

Dann formst Du die Hackmasse zu je einer Kugel (ca. 60g), drückst ein Loch hinein, gibst etwas Schafskäse hinein, verschließt das Ganze und drückst es etwas platt bzw. formst das Bifteki nach Belieben.

Jetzt 3 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Bifteki von jeder Seite ca. 6 Minuten auf mittlerer Stufe braten.

NN am 13. September 2021