Griechische Bifteki

Zutaten für 7 Stück:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- altbackenes Brötchen (alternativ 2 EL Semmelbrösel)
- Feta
- 1 Ei
- Petersilie
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- Zitrone (ein Spritzer)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

So bereitest du die Bifteki zu:

1. Weiche das altbackene Brötchen in Wasser ein und drücke es nach einiger Zeit aus. Gib es in eine Schüssel.
2. In der Zwischenzeit schälst du die Zwiebel und den Knoblauch und schneidest sie in kleine Würfel. Gib sie zum Brötchen in die Schüssel. (Wer rohe Zwiebeln schlecht verträgt, kann sie auch vorher leicht andünsten.)
3. Gib das Hackfleisch und das Ei mit in die Schüssel.
4. Wasche die Petersilie, hacke sie klein und gib sie mit dem Salz, dem Zitronensaft und dem Kreuzkümmel zur Fleischmasse. Knete alles gut durch, so dass ein geschmeidiger Fleischteig entsteht.
5. Bereite deinen Schafskäse vor, indem du ihn in kleine Würfel schneidest.
6. Nun formst du aus dem Fleischteig zwei kleine flache Frikadellen, die du flach drückst. Belege eine davon mit einem Fetawürfel und drücke die zweite als Deckel oben drauf, drücke außerdem die Ränder fest. Fahre so fort, bis der Fleischteig aufgebraucht ist.
7. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate die Bifteki darin aus. Sehr gut schmecken sie auch vom Grill.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.