



Bifteki mit Feta-Oliven Füllung

Bifteki mit Feta-Oliven Füllung

500 g Rinderhackfleisch

1 Kleine(s) Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Ei

2 Esslöffel Semmelbrösel oder Paniermehl

1 Teelöffel getrockneter Oregano

2 Esslöffel gehackte frische Petersilie

0.5 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

Etwas Salz, Pfeffer

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

100 g Feta-Käse

40 g Liakada Bio Kalamata Oliven entsteint

Bifteki mit Feta-Oliven Füllung

1.

Feta in kleine Würfel schneiden und Oliven, Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken.

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

In einer Schüssel das Rinderhackfleisch, die Zwiebel, die Knoblauchzehen, das Ei, die Semmelbrösel, den getrockneten Oregano, Petersilie, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Kleine flache Patties aus der Hackfleischmischung formen und jeweils ein paar Würfel Feta-Käse und einige gehackte Oliven in die Mitte legen. Das Hackfleisch um die Feta-Oliven-Füllung herum zu Hackfleischbällchen formen, sodass die Füllung komplett umhüllt ist.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und etwas Olivenöl hinzufügen. Die Biftekis in die Pfanne geben und von beiden Seiten braten, etwa 4-5 min. pro Seite.

Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Biftekis mit einem Salat oder eine Sauce nach Wahl wie zum Beispiel Tzatziki servieren.