



Bifteki mit Bio-Rinderhack und Fetafüllung

dazu Ofenkartoffeln und Gurkensalat



30-40min



4 Portionen

Wir bringen euch mit diesem griechischen Klassiker direkt ans Mittelmeer: Die herzhaften Frikadellen aus saftigem Bio-Rinderhack und frischer Petersilie werden mit Feta gefüllt. Dazu gibt es mit Tomate verfeinerte Ofenkartoffeln und Gurkensalat. Der Name Bifteki leitet sich übrigens vom englischen „beef steak“ ab. Guten Appetit – oder wie die Griechen sagen: Kalí órexi!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 100g Feta²
- 2 Gurken

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

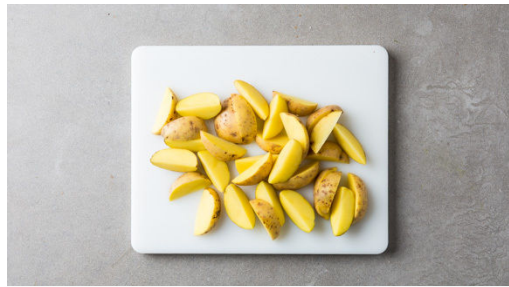
Wer kein Ei hat, kann auch 2EL Mehl verwenden.

Allergene

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 885kcal, Fett 56.9g, Kohlenhydrate 55.0g, Eiweiß 36.8g



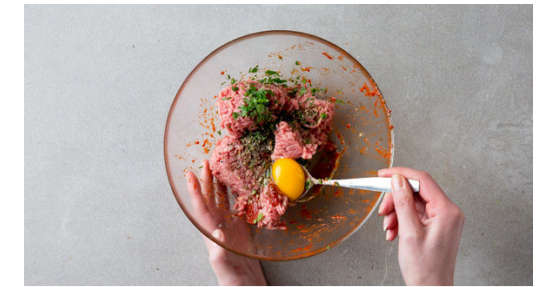
1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm breite Spalten schneiden oder der Länge nach vierteln.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** mit 2EL Olivenöl, der **½ des Tomatenmarks** sowie Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20-25Min. im Ofen backen.



3. Hackfleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **½ der Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **fein gehackten Petersilie**, dem **restlichen Tomatenmark**, der **Gewürzmischung**, 1 Ei sowie Salz und Pfeffer gut verkneten. Die **restliche Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



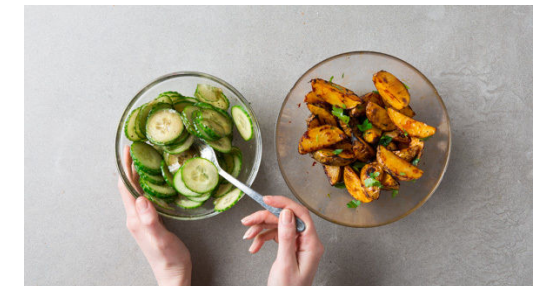
4. Bifteki formen

Die **Hackfleischmasse** in **4 gleich große Portionen** teilen. Jede Portion ca. 1cm dick ausbreiten und den **Feta** gleichmäßig in die Mitte krümeln. Die **Fleischränder** sorgfältig über dem **Käse** verschließen.



5. Bifteki braten

Die **Bifteki** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. anbraten. Anschließend salzen und pfeffern, zwischen die **Kartoffeln** auf das Backblech geben und ca. 10Min. im Ofen zu Ende garen.



6. Salat zubereiten

Die **Gurken** in feine Scheiben schneiden. Aus 4EL Olivenöl, 3EL Essig, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken** vermengen. Die **restliche Petersilie** unter die **Kartoffeln** mischen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Bifteki** mit den **Kartoffeln** und dem **Gurkensalat** anrichten und servieren.