MARLEY SPOON

Bifteki mit Hackfleisch und Fetafüllung

dazu Ofenkartoffeln und Gurkensalat

30-40min 2 Portionen

Wir bringen euch mit diesem griechischen Klassiker direkt ans Mittelmeer: Die herzhaften Frikadellen aus saftigem gemischten Hack 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

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 50g Feta [2]
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

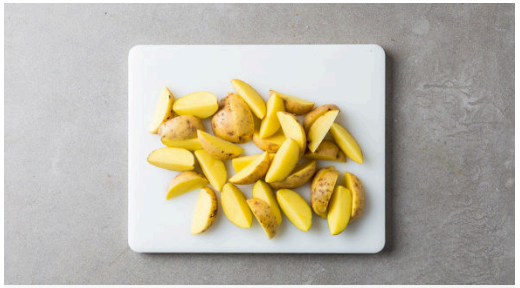
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 859kcal, Fett 52.1g, Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 43.1g

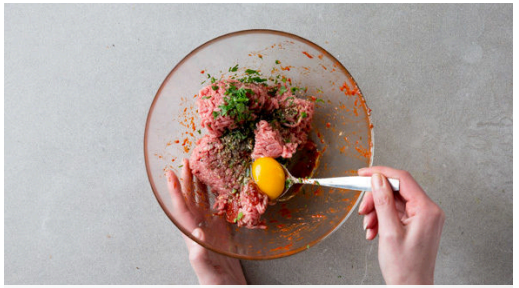


1. Kartoffeln schneiden

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 1EL 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

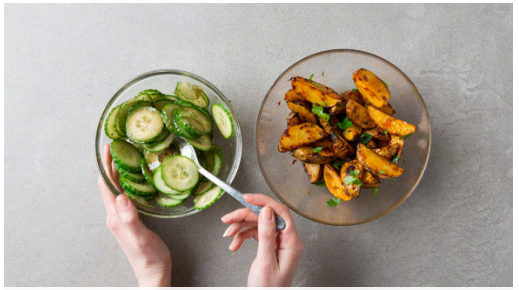
Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **½ der Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **fein gehackten Petersilie**, dem **restlichen Tomatenmark**, der **Gewürzmischung**, 1 Ei sowie Salz und Pfeffer gut verkneten. Die **restliche Petersilie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

4. Bifteki formen

Die **Hackfleischmasse** in **2 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 1EL 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 **Gurke** in feine Scheiben schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 1½EL Essig, ½TL Salz und 1 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**