

Bifteki mit Schafskäse

4 Portionen

Zutaten:

- Olivenöl
- 2 Scheiben Weißbrot
- 500 g Rinderhackfleisch
- 0,5 TL Piment
- 0,5 TL Kreuzkümmelpulver
- 2 Eier
- 150 g Schafskäse
- SOSO Kräutersalz

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Weißbrot in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Weißbrot, Petersilie, Oregano, Piment, Kreuzkümmel, Eiern, Salz und Pfeffer zu einer Masse verkneten.
2. Schafskäse in circa 3 Zentimeter lange und 1/2 Zentimeter dicke Stücke schneiden und jeweils mit der Hackfleischmasse ummanteln.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackröllchen rundherum circa 10 Minuten braten. Bifteki nach Wunsch mit Paprikapaste gewürzten Reis, Chilisoße und mit Rucola garniert servieren.

