

Bifteki

- 600 g Rinderhack
- 180 g Schafskäse
- 3 Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Pimentkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Basilikum
- 1 TL Oregano
- Zitronensaft
- 1 Ei
- 6 EL Olivenöl

Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch reiben, Pimentkörner zerstoßen und die Kräuter fein hacken. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten außer dem Schafskäse in einer Schüssel verkneten. Die Masse zu vier Fladen formen und jeweils mit 1/4 des Schafskäses belegen und ummanteln. Die Bifteki in einer Pfanne kurz anbraten und anschließend im Ofen für ca. 5 Minuten bei 200°C Umluft garen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Bifteki zur Seite stellen.

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 400 ml passierte Tomaten

Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika fein würfeln und in der Bifteki-Pfanne anschwitzen. Die Tomaten dazu und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Bifteki in die Sauce geben. Die Pfanne dann noch mal ca. 5 Minuten in den Ofen stellen und anschließend auf Tellern servieren.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:bifteki&rev=1710241360>

Last update: **2024/03/12 11:02**

