

BIFTEKI – GRIECHISCHE FRIKADELLEN MIT SCHAFSKÄSE UND TZATZIKI



Gefüllte Frikadellen mit Schafskäse und cremigem Tzatziki.



Zubereitungszeit

25 Minuten



Back-/Kochzeit

3 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG FRIKADELLEN

Würfle die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein. Weiche das Brot in Wasser ein und drücke es aus. Verknete Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, ausgedrücktes Brot, Ei, Petersilie und Gewürze gut mit den Händen. Steche aus der Frikadellenmasse 80-90 g Portionen (10 St.) ab und forme diese zu Kugeln. Schneide den Schafskäse in lange Stücke. Drücke diese Kugeln auf einem Stück Alufolie flach, lege ein Stück Käse auf eine Hälfte, klappe die andere Hälfte mithilfe der Alufolie darüber und drücke sie an den Rändern mit den Fingern zu und forme sie zurecht.

Brate die Frikadellen in einer heißen Pfanne mit dem Öl von jeder Seite ca. 3-4 Min. an.

ZUBEREITUNG TZATZIKI

Reibe für das Tzatziki die Knoblauchzehen fein und rühre sie gemeinsam mit den anderen Zutaten mit einem Schneebesen glatt.

Serviere die Bifteki mit Tzatziki und griechischem Tomatenreis.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FRIKADELLEN:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben Brot, ohne Rinde
- 500 g Hackfleisch (Rind)
- 1 Ei
- 1 Petersilie
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 EL Oregano
- 250 g Schafskäse
- 8 EL Öl zum Ausbacken (bis zu)

TZATZIKI:

- 2 Knoblauchzehen
- 600 g griech. Joghurt, 10 %
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Minze (getrocknet)