



## Bifteki

### **Zutaten:**

1 kg gemischtes Hackfleisch (wenn möglich das Rindfleisch durch Kalbfleisch oder - kräftiger im Geschmack - Lamm ersetzen)  
200 g Fetakäse (echter!!!)  
6 - 8 Zehen Knoblauch  
1 Bund Blatt-Petersilie  
Rosmarin  
Oregano  
Paprikapulver (edelsüß)  
Cayenne-Pfeffer  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Hackfleisch mit dem kleingehackten Knoblauch, der gehackten Petersilie und den Gewürzen pikant, aber nicht zu salzig abschmecken. In 8 Portionen aufteilen und zu flachen, ovalen Fladen formen. Den in 8 Streifen á 1 cm geschnittenen Fetakäse auf eine Hälfte der Flade legen und die andere darüberklappen. Die Ränder zusammendrücken und darauf achten, das der Schafskäse komplett vom Brät umschlossen ist. Am Besten schmecken die Bifteki vom Holzkohlegrill.

*Tipp: Dazu reicht man frisches Baquette und [Zaziki](#) (das Rezept findet ihr bei den [Salat-Rezepten](#)).*