



Bifteki mit Fetafüllung

und tomatigen Ofenkartoffeln



30-40Min.



2 Personen

Mit diesem Klassiker aus der griechischen Küche überbrückst du locker die Zeit bis zum nächsten Urlaub! Das saftige Hacksteak aus bestem Rindfleisch wird mit cremig-herzhaftem Feta gefüllt, dazu gibt es knusprige Ofenkartoffeln, die mit Tomatenmark verfeinert werden. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 1 Packung Fetakäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipps

Wer kein Ei zur Hand hat, kann stattdessen auch 2EL Mehl verwenden.

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 45.7g, Eiweiß 45.1g, Kohlenhydrate 46.6g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm breite Spalten schneiden oder der Länge nach vierteln.



2. Kartoffeln würzen

Die **Kartoffelspalten** mit der **1/2 des Tomatenmarks**, 1EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 15-20Min. im Ofen backen.



3. Hackfleisch vorbereiten

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und sehr fein hacken. Die **Petersilienblätter** abzupfen, **eine Hälfte** grob, die **andere Hälfte** fein hacken. Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung**, dem **restlichen Tomatenmark**, dem **Knoblauch**, der **fein gehackten Petersilie**, 1 Ei sowie Salz und Pfeffer gut vermischen.



4. Bifteki füllen

Das **Hackfleisch** in **2 gleich große Portionen** teilen und zu ca. **1cm dicken Frikadellen** formen. Den **Feta** mit den Fingern zerkrümeln und mittig auf dem **Fleisch** verteilen. 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. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, zu den **Kartoffeln** auf das Backblech geben und ca. 10Min. im Ofen fertig garen.



6. Kartoffeln fertigstellen

Die **Kartoffeln** mit der **grob gehackten Petersilie** vermischen und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Bifteki** dazu servieren.