

# Bifteki mit Fetafüllung

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 500 g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 1/2 Bd. glatte Petersilie
- 1 TL getr. Oregano
- 1/2 TL Pimentpulver
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz
- 2 Scheiben Toastbrot (eingeweicht)
- 2 Eier
- 150 g Feta
- 4 EL Rapsöl

## **Zubereitung:**

Fleisch, Gewürze, Eier, die gehackte Zwiebel und eingeweichtes Brot zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in 4 Portionen teilen.

Aus jeder Portion ein Kugel rollen und diese zu einem Fladen flachdrücken. Den Feta zerbröseln, auf die Mitte der Fladen legen, die Fladenhälfte vorsichtig überklappen und die Ränder fest andrücken.

Rapsöl in der Pfanne erhitzen, die Fladen portionsweise hineingeben, pro Seite ca. 4-6 Minuten goldbraun braten und danach servieren.

## **Tipp:**

Die Bifteki schmecken sowohl warm als auch kalt sehr lecker. Dazu passt Tzaziki super.

***Nährwertangaben: 526 kcal p.P., 9 g KH p.P.***