

## Bifteki ( Griechische Hacksteaks mit Schafskäse)



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Hackfleisch vom Rind	Aus den Zutaten einen gleichmäßigen Hackfleischteig herstellen, in 8 etwa gleich große Portionen teilen. Den Schafskäse auch in 8 Teile schneiden und in jedes Fleischbällchen ein Käsestück in die Mitte geben. Nun mit nassen Händen schöne Laibchen formen. In reichlich Öl anfangs heiß braten, dann herunterschalten und etwa 15-20 Minuten fertig garen. Dabei mehrfach wenden!
1	Ei	
1	Toastbrot, eingeweicht	
1	Zwiebel, fein gehackt	
1	Knoblauchzehe, gepresst	
1 EL	Gyrosgewürz	
½ TL	Paprikapulver, edelsüß	
½ TL	Paprikapulver, rosenscharf	
1 TL	Salz	
1 Prise	Pfeffer	
100 g	Schafskäse	