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 Biftekis vom Holzkohlegrill.

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