

## **Bifteki „Versuchung“**

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 300 g Lammhackfleisch
- 60 g Schafskäse
- ½ Gemüsezwiebel
- 1 Ei
- 2 El Paniermehl
- Pfeffer, Meersalz, Knoblauch (4-5 Zehen)
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Paprika-Tomate „Versuchung“

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Schafskäse gut abtropfen lassen. Zwiebel in feine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Ein Ei zufügen, Paniermehl darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch pellen, durch ein Presse drücken und ebenfalls dazugeben. Die gesamte Masse gut durchmischen. Die Hände leicht mit Wasser befeuchten und das gewürzte Hackfleisch zu gleichgroßen Kugeln formen. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die Hackbällchen flach drücken und den Schafskäse in die Mitte legen. Die Ränder vom Hackfleisch über den Schafskäse legen und zu runden oder länglichen Bifteki formen. In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Bifteki von beiden Seiten kräftig anbraten. Dann die Temperatur zurückschalten und bei mittlerer Hitze weitere 6 – 8 Minuten braten. dazu das Chutney Paprika-Tomate „Versuchung“ reichen und etwas frisches Fladenbrot.

Guten Appetit!