Griechische Frikadellen mit Feta

Das Rezept für griechische Frikadellen mit Feta, auch Bifteki genannt, gelingt ganz einfach. Das köstliche Gericht bring Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Rinderfaschiertes (Rinderhackfleisch)
100 g	Schafskäse
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
3 Zweige	Oregano
30 g	frische Petersilie
2 EL	Semmelbrösel
1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
0.5 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
3 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für **griechische Frikadellen mit Feta** beginne damit, die Zwiebel fein zu schneiden und mit Olivenenöl in der Pfanne anzuschwitzen – diese Pfanne nutzt du später für das Braten der Bifteki.

2. Wasche die frische Petersilie und den Oregano, schüttele sie trocken und hacke sie fein.

3. Nun kommt der kreative Teil: In einer großen Schüssel vermischst du folgenden Zutaten: Rinderfaschiertes, die gedünsteten Zwiebeln, Eier, Semmelbrösel, die gehackte Petersilie und Oregano, sowie Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft..

4. Anschließend formst du aus der Masse je eine Kugel (ca. 60 g), drückst ein Loch hinein, füllst es mit Schafskäse und verschließt die Kugel wieder, indem du sie etwas flach drückst oder in die gewünschte Form bringst.

5. Erhitze jetzt das Olivenöl in der Pfanne und brate die Frikadellen von beiden Seiten etwa 6 Minuten lang auf mittlerer Hitze, bis sie wunderbar goldbraun sind.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp

Als Beilage klassische Tzatziki und Fladenbrot ober aber auch Pommes servieren. Griechische Frikadellen mit Feta kann man auch auf dem Grill zubereiten.