



Bifteki mit Hirten-Käse gefüllt

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g Hackfleisch vom Rind

Olivenöl

80 g Hirten-Käse

Cevapcici Würzmischung

Basilikum

Salz, optional

Pfeffer, optional

Kartoffelecken als Beilage

Diverse Dips als Beilage

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zunächst den Hirten-Käse in kleine Würfel schneiden.

Danach das Hackfleisch mit Hackfleischgewürz gut vermengen (Optional können Sie bei Bedarf noch zusätzliches Salz und Pfeffer hinzufügen).

Danach die Käsewürfel gleichmäßig mit dem Hackfleisch vermengen und anschließend mittelgroße Bällchen formen.

Die Bällchen in Olivenöl braten bis sie innen gut durch sind. Mit Kartoffelecken (sog. Western Kartoffelecken), diversen Dips nach Ihrer Wahl und Basilikum servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

