Gegrillte Biftekis

Gesamtzeit: 35 min.
Portionen: 4

Zutaten:
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g GUT BIO Hackfleisch vom Rind
1 GUT BIO Ei
50 g MÜHLENGOLD Paniermehl
1 TL frisch gehackte Minze
1 TL Oregano, frisch gehackt oder gerebelt
Salz
Le Gusto Pfeffer
200 g GUT BIO Feta
6 EL GUT BIO Olivenöl
1 Gurke
2 Paprika (rot und grün)
4 Bio Tomaten
2 EL CUCINA® Italienischer Essig (z.B. Condimento Bianco)
100 g GARTENKRONE schwarze Hojiblanca Oliven

Anweisungen:
Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Knoblauch pressen.
Das Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben, mit dem Ei und dem Paniermehl vermengen.
Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben.
Die Minze und den Oregano hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einem glatten Fleischteig verkneten.
1 Stück Fetakäse in 8 gleichgroße Stücke teilen.
Das Gehackte zu 8 gleichgroßen Kugeln formen und einzeln auf der Hand plattdrücken. Jeweils 1 Stück Feta auf die Fleischportion geben, zusammenklappen, erneut zu einer Kugel formen und wieder etwas flach drücken.
Die Biftekis rundherum mit 2 EL Olivenöl einstreichen und ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Die Gurken, Paprikas und Tomaten waschen und putzen.
Die Tomaten in Stücke, die Gurken in Scheiben und die Paprikaschoten in Streifen schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.
Das Gemüse in einer Schüssel anrichten.
Den Essig mit 4 EL Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben.
Die Oliven dazugeben, alles vermischen und ziehen lassen. Die Biftekis mit Fetakäse auf dem vorbereiteten Grill (Grillrost bei Bedarf etwas fetten)
bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Mit dem Salat servieren.