

Gefülltes Hacksteak mit Salat

Für zwei Personen

400 g gemischtes Hack	150 g Fetakäse	1 Gurke
3 Tomaten, mittelgroß	1 Paprika	2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 ml Olivenöl
50 ml Balsamicoessig	1 EL Honig	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Knoblauch abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Hackfleisch und dem Ei in eine Schüssel geben. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse in vier gleichgroße Teile teilen und daraus vier circa 0,5 Zentimeter dicke Fladen formen. Den Käse zerbröseln und gleichmäßig auf alle vier Fladen verteilen. Die Fladen zuklappen und gut verschließen, damit der Käse nicht ausläuft. Die Hacksteaks von beiden Seiten in etwas Fett gut anbraten. Anschließend für circa 20 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze garen. Das Gemüse waschen und von Stiel und Enden befreien. Die Zwiebel abziehen. Alles in gleich große Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, hacken und hinzufügen. Die Chilischote klein hacken. Essig, Öl und Honig zu einem Dressing anrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Alles auf einem Teller anrichten und servieren.

Christian Beiteke am 05. März 2014