

Bifteki mit griechischem Salat, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Bifteki:

250 g gem. Hackfleisch	1 Knoblauchzehe	75 g Feta
1 TL mittelsch. Senf	2 Zweige Rosmarin	getrock. Oregano
getrock. Thymian	gemahl. Rosmarin	gemahl. Kreuzkümmel
Olivenöl	1 Prise Chilisalز	Salz, Pfeffer

Für den griechischen Salat:

10 bunt gemischte Tomaten	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	schwarze Kalamata Oliven
1 rote Zwiebel	1 Zitrone, Saft	75 g Feta
1 TL Agavendicksaft	100 ml Olivenöl	50 ml weißer Balsamico
1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------------	-------------------------

Für den Tsatsiki:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
200 g griech. Joghurt (10%)	Chilisalز	gemahl. Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Gurkenscheiben	2 Oliven	Meersalz Flocken
----------------	----------	------------------

Für die Bifteki: Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Hackfleisch mit den Gewürzen und Senf vermengen und abschmecken.

Ovale Bifteki formen und mit einem Stück Feta füllen.

In einer Grillpfanne in Olivenöl von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.

Rosmarin Zweige und abgezogene Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben.

Für den griechischen Salat: Gurke entkernen und Tomaten klein schneiden.

Oregano, Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Alles zusammen mit dem Salatdressing anmachen.

Rote Zwiebel abziehen und in sehr dünne Ringe schneiden. Salzen.

Feta in kleine Stücke schneiden. Feta und die Zwiebelringe auf dem Salat anrichten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln: Rosmarin kleinhacken. Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin marinieren.

Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Tsatsiki: Gurke schälen und raspeln, in ein Sieb geben und das Wasser ausdrücken. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Meersalz zu einer Paste verarbeiten. Alles mit dem Joghurt vermengen und mit Kreuzkümmel, Zitronensaft, Chilisalز, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Den Tzatziki mit einer Gurkenscheibe und Olive garnieren und mit etwas Salz flocken bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 22. Februar 2021