

## Bifteki

1 altbackenes Brötchen	Zum Einweichen in eine Schüssel mit Wasser legen und beiseite stellen
2 Knoblauchzehen	Schälen und in feinste Würfel schneiden In eine Schüssel geben
500 g Rinderhack	zufügen
1 Ei Salz Pfeffer aus der Mühle 1 TL Oregano 1 TL Thymian ½ TL Kreuzkümmel ½ TL Paprika	Zufügen
	Eingeweichtes Brötchen ausdrücken, zerpfücken und zum Teig geben
	30 min zugedeckt stehen lassen
	Zu kleinen, gleich großen länglichen Röllchen formen
2-3 EL neutrales Öl	In einer Pfanne erhitzen und die Röllchen rund herum anbraten

3-4 TL „Griechische Gewürzmischung“ verwenden.

Bifteki schmecken auch mit Fetakäse gefüllt an Tomatenreis.