

## Rezept

# Hacksteaks mit Schafskäse

Ein Rezept von Hacksteaks mit Schafskäse, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>12 Zweige</b> Thymian	<b>500 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1</b> Ei (M)	<b>2 EL</b> Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>150 g</b> Schafskäse (Feta)
Öl für den Rost	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Knoblauch schälen und ganz fein würfeln. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und grob hacken.
2. Das Hackfleisch mit Zitronenschale, Knoblauch, Thymian, Ei und den Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit den Händen kräftig so lange durchkneten, bis der Fleischteig gut zusammenhält. Den Teig in acht Portionen teilen. Den Feta vierteln und jedes Viertel noch mal horizontal halbieren.
3. Jeweils eine Fleischteigportion in die Handfläche legen und ein wenig flacher drücken. 1 Käsestück darauflegen, den Fleischteig darüberklappen und gut zusammendrücken, sodass das Fetastück komplett verhüllt ist.
4. Den Rost einölen. Die Hacksteaks auf den Rost legen und bei mittlerer Htze um die 20 Minuten grillen, dabei mehrmals umdrehen. Man sieht, dass die gefüllten Steaks fertig sind, wenn an einigen Stellen ein bisschen geschmolzener Käse austritt.