



Gefüllte Hacksteaks

- 1 Stk. Zucchini
- 1 Bd. Thymian
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 375 g Rindsgehacktes
- 375 g Brät
- Grillgewürz oder Fleischgewürz
- 2 EL Bratöl

Zucchini fein würfeln, Thymian fein hacken und mit Doppelrahmfrischkäse mischen. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und mit Fleisch vermischen. Zu acht flachen Fladen formen, jeweils in die Mitte 1 Esslöffel Käsemischung geben und den Fleischteig darüber zusammendrücken. Bratöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Hacksteaks darin unter Wenden ca. 10 Minuten braten Tip: mit Kräutersauce servieren

En Guetä

BEWA
Küchen