

Paprika - Hacksteaks

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
Je 1 kleine rote, gelbe und grüne Paprikaschote (à ca. 150 g)
125 gr. Gauda
500 gr. gemischtes Hackfleisch
2 EL Paniermehl
1 Ei (Größe M)
1 EL Olivenöl
2 Fleischtomaten
2 Gemüsezwiebeln
200 gr. Tsatsiki-Quark
60 gr. schwarze Oliven –
60 gr. eingelegte grüne Peperoni (mild) Basilikum zum Garnieren
Salz - Schwarzer Pfeffer
Beilage: Bratkartoffeln und Endiviensalat

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika putzen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Käse in Würfel schneiden. Hack mit Zwiebel, Paprika, Gauda, Paniermehl und Ei verkneten. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer würzen.
Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen 4 ovale Steaks formen. Das Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Hacksteaks darin unter vorsichtigem Wenden ca. 14 Minuten braten. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Gemüsezwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten und Zwiebel die letzten 4-5 Minuten mit den Steaks mitbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hacksteaks mit Tomaten, Zwiebeln, Tsatsiki, Oliven und Peperoni zusammen mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten.
Mit Basilikumblättern garniert servieren.

„guten Appetit“