Gefüllte Beefsteak

Biftek Sarması



8 Beefsteak
3 innere altbackene Brotscheiben
1 Glas gehobelte Schnittkäse
2 EL Olivenöl
1 TL rote Paprikapulver
1 KL Pfeffer
1 KL Salz
Zum Garnieren:
2 mittel grosse Tomaten
1 mittel grosse Zwiebel
8-10 Petersilienzweige
Für die Oberfläche:
2 EL Olivenöl

Altbackenes Brot entweder in der Küchenmaschine oder mit den Händen zerbröseln. Gehobelter Schnittkäse, zwei Esslöffel Olivenöl und rotes Paprikapulver und gut vermischen.
Dass dünn geklopfte Beefsteak auf beide Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen.
Auf das Beefsteak das zubereitete Käsemischung aufteilen und eng zusammenrollen. Damit sich das nicht aufrollt mit einem Zahnstocher fixieren.
Die Beefsteakrollen auf den Grill legen und mit Olivenöl begiessen und beide Seiten rosarot anbraten.
Währenddessen die Garnitur zubereiten. Tomaten und Zwiebel sehr klein zuschneiden. Petersilie klein hacken, ein wenig Salz hinzugeben und vermischen.
In einen Servierteller die Beefsteakrollen mit Garnitur legen und servieren.

Tipp: Damit das Innere des Beefsteaks auch durch ist sollte es dünn sein.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 968 | Rezeptname: Gefüllte Beefsteak | Geschichte: 29.03.2024 - 01:12