



Pikant gefülltes Tatar Steak mit geröstetem Knoblauchbrot

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 7m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '7m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Einfallsreiche und schnelle „Single Küche“

Zutaten

- 300 g Tatarfleisch oder Rindfleischgehacktes
- 1 Tl scharfer Senf
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Eigelb
- 25 g Gorgonzola oder Blauschimmelkäse
- 25 g Frischkäse wie Gervais
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Braten
- 1/2 Tl Rosenpaprika , Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch zerbröseln, die Zwiebeln, Senf, Eigelb und die Gewürze dazu geben.

Schritt2

Zu einer glatten Farce mengen, in 4 gleichmäßig große Hacksteaks teilen und flach zu Fleischplätzchen auslegen.

Schritt3

Mit einer Tischgabel die Käsesorten vermengen und "mittig" auf

Schritt4

2 Plätzchen aufteilen. Ein weiteres drauf setzen, seitlich andrücken, verschließen.

Schritt5

Bei zunächst mittlerer Hitze anbraten, wenden und bei kleiner Hitze ca. 8 min. zu Ende braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu genügt mir geröstetes Knoblauchbrot und ein großer, frischer Salat.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikant-gefuelltes-tatar-steak-mit-geroestetem-knoblauchbrot/>