

Bolognese a la Bifteki mit Scheibenkartoffeln und Bauernsalat

Rezept für zwei Personen

- 180 g Soja Hack
- 1 Eßl . Sonnenblumenöl
- 700 g vor, festkochende Kartoffeln
- 2 Eßl. Olivenöl
- Salz, Paprika,
- Basilikum (Trockengewürz)
- Majoran (Trockengewürz)
- 1 rote Paprika
- $\frac{1}{2}$ Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 150g Schafskäse
- 2Eßl. Olivenöl, 1Eßl. Balsamico Essig, Salz Pfeffer



Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden, Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Schafskäse würfeln und dazu geben. Aus Öl, Essig und den Gewürzen die Salatsauce herstellen und darüber geben, Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Paprika würzen und dünn mit dem Olivenöl bestreichen.

Im Backofen bei 200 Grad für 30 min backen.

Nach 20 min. das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Soja Hack rundherum braun anbraten. Die Gewürze dazu geben, 2 Min bevor die Kartoffeln fertig sind kommt der gewürfelte restliche Schafskäse dazu. Man lässt ihn nur vorsichtig anschmelzen. Dazu passt Zaziki

