

Griechische Grilltorte mit „Heureka!“



### Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger Griechische Grilltorte „Heureka“

**Zutaten für 4-6 Personen:** (Zeit: 40 Min. / Garzeit: 8 Min. / Ziehzeit: 6 Std.)



500 g Hackfleisch (z.B. Geflügelhackfleisch),  
1 EL „Heureka!“, 4 EL Olivenöl, 3 Strauchtomaten,  
1 Bund Frühlingszwiebeln, 80 g schwarze Oliven  
ohne Stein, 250 g Fetakäse, 250 g Sauerrahm,  
250 g Frischkäse, 1 TL „Cajun Spices“ aus der Mühle,  
1 kleiner Kopf Weißkohl, 5 Weizentortillas (ca.  
25 cm Ø), 250 g Speisequark (20%), 150 g Joghurt,  
1/2 Salatgurke, 1 TL Kräuteressig, 1 TL Herbaria  
Dillspitzen, 1 Knoblauchzehe fein geschnitten,  
„Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle  
**Utensilien:** Springform, Grill mit Deckel.

**Quark und Joghurt** verrühren, in einem Tuch 6 Stunden abtropfen lassen.

**Hackfleisch** mit „Heureka!“ gut verkneten, 5 Minuten ruhen lassen. Noch einmal kneten, in vier Bällchen teilen und so dünn wie möglich ausrollen. Die Hackfleischfladen in einer beschichteten Pfanne bei größter Hitze mit insgesamt 2 EL Olivenöl nacheinander goldbraun braten. Abkühlen und in größere Stücke reißen.

**Tomaten vierteln, entkernen** und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden, 12 Oliven beiseite legen, den Rest grob hacken. Fetakäse zerbröseln. Sauerrahm mit Frischkäse cremig rühren, mit „Cajun Spices“ würzen. 3 EL abnehmen, den Rest mit den vorbereiteten Zutaten verrühren. **Weißkohl in feine Streifen** schneiden. Eine Tortilla in eine Springform legen, mit Käsesmasse bestreichen. Etwas Fleisch und Weißkohl darauf verteilen, wiederholen bis alle Zutaten verbraucht sind, mit einer Tortilla abschließen. Die Torte mit Folie abdecken und mit einem Gewicht beschweren. **Gurke schälen**, raspeln, leicht salzen, nach einer Stunde auspressen. Knoblauchzehe schälen und hacken. Mit Quark-Joghurt, restlichem Olivenöl, Essig, Dillspitzen mischen, salzen. **Einen Grill mit Deckel** auf 250 °C vorheizen. Die Torte auf dem Grill, aber neben der Glut ca. 8 Min. indirekt bei geschlossenem Deckel grillen, dabei einmal wenden. Mit Oliven und der restlichen Creme verzieren und mit Tsatsiki servieren.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de)  
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

