



# Leberkäse mit Gurkensalat und Senf-Kartoffeln

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	1 TL
Salatgurken	2 St.
Essig	2 EL
Öl	5 EL
Senf	4 TL
Zucker	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Dill, frisch	15 g
Leberkäse	800 g
Frischkäse, natur	100 g
Butter	2 EL
Süßer Senf	2 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. Kartoffeln schälen, gleichmäßig würfeln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. garen.
2. Inzwischen Gurken waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gurkenscheiben in ein Sieb geben, mit ca. 1 TL Salz vermengen und ruhen lassen.
3. Für das Dressing in einer Schüssel Essig, 3 EL Öl, 1 TL Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill waschen, Spitzen abzupfen und fein hacken. Gurkenscheiben ausdrücken und zum Dressing geben. Dill unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Leberkäsescheiben nach Belieben einmal halbieren und im heißen Öl rundum ca. 5 Min. goldbraun braten.
5. Kartoffeln in ein Sieb abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen und zurück in den Topf geben. Ca. 100 ml Kochwasser, Frischkäse, Butter, 3 TL Senf und süßen Senf zugeben und vermengen. Senf-Kartoffeln abschmecken.
6. Leberkäse mit Senf-Kartoffeln und Gurkensalat auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Dressing für den Gurkensalat kannst du anstelle von Essig und Öl auch mit

Joghurt oder saurer Sahne zubereiten.

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1004 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	71 g