

Leberkäse mit Paprika-Senf-Gemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree









Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Zwiebeln, rot	1 St.
Paprika, rot	2 St.
Paprika, gelb	1 St.
Öl	4 EL
Senf	1 EL
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Petersilie, frisch	20 g
Leberkäse	500 g
Butter	4 EL
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, große Pfanne, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Anschließend auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 20 Min. garen.
- 2. Zwiebel halbieren, schälen und klein würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
- 3. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca.
- 3 Min. glasig anschwitzen. Paprika und Senf zu den Zwiebeln geben und weitere ca.
- 3 Min. braten. Schlagsahne dazugeben, salzen, pfeffern und zugedeckt auf kleiner bis mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln.
- 4. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und Blätter fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Leberkäse in der Pfanne rundherum ca. 8 Min. goldbraun braten.
- 5. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, Butter und Röstzwiebeln hinzufügen und mit einem Handrührgerät mit Rührbesen cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6. Petersilie unter die Paprika mischen. Kartoffel-Zwiebel-Püree und Paprika-Senf-Gemüse auf Teller verteilen, gebackenen Leberkäse darauf anrichten und servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	900 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	60 g