



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



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

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	
Petersilie, frisch	20 g
Leberkäse	500 g
Butter	4 EL
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesens

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 Rührbesens 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.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

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