



Leberkäse mit Schupfnudeln an Cranberry-Mandel-Rosenkohl mit Senfsoße



Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Rosenkohl, frisch | 500 g |
| Mandeln, ganz | 40 g |
| Schupfnudeln | 1 kg |
| Butter | 3 EL |
| Öl | 4 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Leberkäse | 400 g |
| Honig | 1 EL |
| Cranberries, getrocknet | 50 g |
| Crème fraîche | 200 g |
| Senf | 5 EL |
| Zucker | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Rosenkohl waschen, welche Blätter entfernen und die Strünke kreuzweise einschneiden. Rosenkohl im kochenden Salzwasser auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln und anschließend in einem Sieb kalt abspülen. Topf danach säubern.
2. Derweil Mandeln grob hacken. In einer Schüssel Schupfnudeln mit 2 EL weicher Butter und 1 EL Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen. Schupfnudeln im Ofen ca. 10–12 Min. goldbraun backen.
3. Leberkäse in 4 gleich große Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Leberkäse von beiden Seiten ca. 4 Min. anbraten.
4. Im gesäuerten Topf 1 EL Butter und 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Mandeln, Honig und Cranberries ca. 1 Min. darin braten, Rosenkohl zugeben und auf niedriger Stufe unter gelegentlichem Schwenken ca. 5 Min. erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einem Topf Crème fraîche und Senf auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren erhitzen, ca. 1 Min. köcheln und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schupfnudeln aus dem Ofen nehmen.

6. Leberkäse, Schupfnudeln und Rosenkohl auf Tellern verteilen und mit der Senfsoße servieren.

Guten Appetit

Tipp: Wenn du den Rosenkohl gründlich wäschst, müssen nur noch die welken Blätter und 1–2 mm der Unterseite des Strunkes entfernt werden. Durch einen Kreuzschnitt in die Unterseite erreichst du, dass der Rosenkohl schneller und gleichmäßiger gart.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1177 kcal |
| Kohlenhydrate | 127 g |
| Eiweiß | 37 g |
| Ballaststoffe | 13 g |
| Fette | 59 g |