



Leberkäse mit Schupfnudeln, Cranberry-Mandel-Rosenkohl und Senfsauce

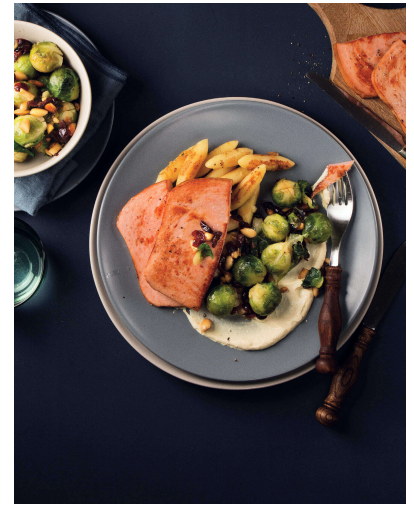
 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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



Zubereitung

In einem Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Rosenkohl waschen 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.

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.

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.

Im gesäuberten 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 geleg. Schwenken ca. 5 Min. erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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.

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

Guten Appetit

Tipp: Wenn Du den Rosenkohl gründlich wäschst, müssen nur noch die unansehnlichen 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	1256 kcal		
Kohlenhydrate	128 g	Ballaststoff	13 g
Eiweiß	37 g	Fette	67 g