

# Leberkäse-Laugenburger mit Schmorzwiebeln

## Romana-Slaw, Kartoffelecken und Kräuterdip

Family 35 – 45 Minuten • 982 kcal • Tag 3 kochen

24



Laugenstange



Leberkäse



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



süßer Senf



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



rote Zwiebel



saure Sahne



Petersilie glatt



Schnittlauch



mittelscharfer Senf

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,  
2 kleine Schüsseln und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Laugenstange <b>13</b> <b>15</b>	180 g	270 g	360 g
Leberkäse	180 g	270 g	360 g
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	1	1	2
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>	25 g	25 g	50 g
süßer Senf <b>9</b>	15 ml	30 ml	30 ml
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
rote Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
saure Sahne <b>7</b>	100 g	200 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mittelscharfer Senf <b>9</b>	10 ml	15 ml	20 ml

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 580 g)
Brennwert	707 kJ/169 kcal	4107 kJ/982 kcal
Fett	9,8 g	56,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,8 g	16,4 g
Kohlenhydrate	15 g	87,4 g
– davon Zucker	2,2 g	12,8 g
Eiweiß	4,7 g	27,5 g
Salz	0,7 g	4,06 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7**) Milch (einschließlich Laktose) **8**) Eier **9**) Senf **13**) Glutenhaltiges Getreide **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland



## 1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in Spalten schneiden.

**Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

**Kartoffeln** mit „**Hello Paprika**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und etwas **Salz\*** vermengen und 25 – 30 Min. goldbraun backen.



## 2 Kleine Vorbereitung

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Petersilienblätter** fein hacken.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

In einer großen Schüssel **süßen Senf**, **Mayonnaise** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **saure Sahne** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 Für die Schmorzwiebeln

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** darin ca. 6 – 8 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie braun sind. Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einer Prise **Zucker\*** abschmecken.

**Zwiebelstreifen** aus der Pfanne nehmen, in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



## 4 Währenddessen

**Romanasalat** in feine Streifen schneiden und in die Schüssel mit dem **Dressing** geben. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In einer kleinen Schüssel restliche **saure Sahne** mit **Schnittlauch** und **Petersilie** vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

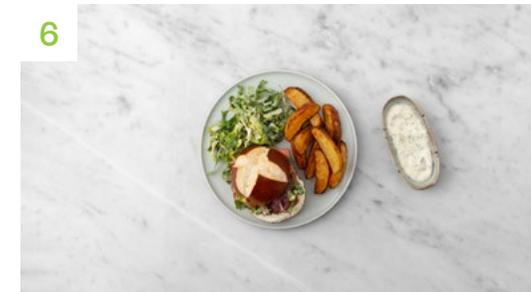


## 5 Leberkäse braten

In der großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Leberkäse** darin je Seite 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.

Währenddessen **Laugenbrötchen** 2 – 4 Min. zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben und aufbacken.



## 6 Anrichten

**Brötchen** aufschneiden. **Brötchenhälften** mit jeweils einem kleinen Klecks **Kräuterdip** und **Senf** bestreichen. Danach mit **Leberkäse**, **Salat** und **Schmorzwiebeln** belegen.

**Leberkäse-Burger**, **Kartoffelspalten** und restlichen **Salat** auf Teller verteilen. Restlichen **Kräuterdip** dazu reichen und bayrisch genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

