

Leberkäse-Laugenburger mit Schmorzwiebeln

Romana-Slaw, Kartoffelecken und Kräuterdip

Family Thermomix hilft • 1024 kcal • Tag 3 kochen

34



Laugenbrötchen



Leberkäse



Salatherz (Romana)



Mayonnaise



süßer Senf



vorw. festk. Kartoffeln



Gewürzmischung „Hello Paprika“



rote Zwiebel



saure Sahne



Petersilie glatt



Schnittlauch



mittelscharfer Senf



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Laugenbrötchen 15)	180 g	270 g	360 g
Leberkäse	180 g	270 g	360 g
Salatherz (Romana) DE	120 g	120 g	240 g
Mayonnaise 8) 9)	25 g	25 g	50 g
süßer Senf 9)	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 DE	1	1	2
saure Sahne 7)	100 g	200 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mittelscharfer Senf 9)	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	744 kJ/178 kcal	4286 kJ/1024 kcal
Fett	10,7 g	61,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	16,8 g
Kohlenhydrate	15,1 g	87,2 g
– davon Zucker	2,2 g	12,8 g
Eiweiß	4,8 g	27,4 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 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.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



2 Für den Dip

Petersilie mit Stielen und **Schnittlauch** in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **saure Sahne** abfüllen und kurz beiseitestellen. Restliche **saure Sahne, Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.



3 Für den Salat

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **saure Sahne, süßen Senf, Mayonnaise, Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3** vermischen und **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen.

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

Mixtopf spülen und trocknen.



4 Für die Zwiebeln

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

15 g [15 g | 20 g] Öl*, **Zwiebelstreifen, Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



5 Leberkäse braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl* erhitzen und **Leberkäse** darin je Seite 3 – 4 Min. goldbraun anbraten.

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



6 Anrichten

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

Leberkäse-Burger und **Kartoffelspalten** 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>

