

# Herzhafter Leberkäse mit Speck-Kartoffeln dazu Feldsalat und Senf-Dip

Zeit Sparen 15 – 25 Minuten • 899 kcal • Tag 2 kochen

16



Leberkäse



Kartoffelspalten



Bacon (Streifen)



süßer Senf



saure Sahne



Buttermilch-  
Zitronen-Dressing



Feldsalat



rote Kirschtomaten



Frühlingszwiebel



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 große Schüssel, 2 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Leberkäse	180 g	270 g	360 g
Kartoffelspalten	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
süßer Senf <b>9)</b>	15 ml	22,5 ml**	30 ml
saure Sahne <b>7)</b>	100 g	200 g	200 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	100 ml	150 ml	200 ml
Feldsalat	150 g	200 g	300 g
rote Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Frühlingszwiebel <b>EG   MA   SN   DE</b>	2	3	1

\*\*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. 680 g)
Brennwert	551 kJ/132 kcal	3761 kJ/899 kcal
Fett	9,3 g	63,2 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	20 g
Kohlenhydrate	7,7 g	52,7 g
– davon Zucker	2,6 g	17,6 g
Eiweiß	3,3 g	22,7 g
Salz	0,6 g	4,09 g

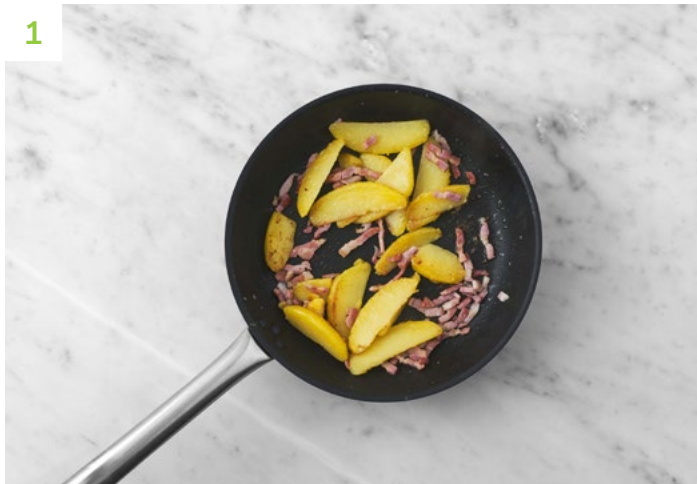
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal

1

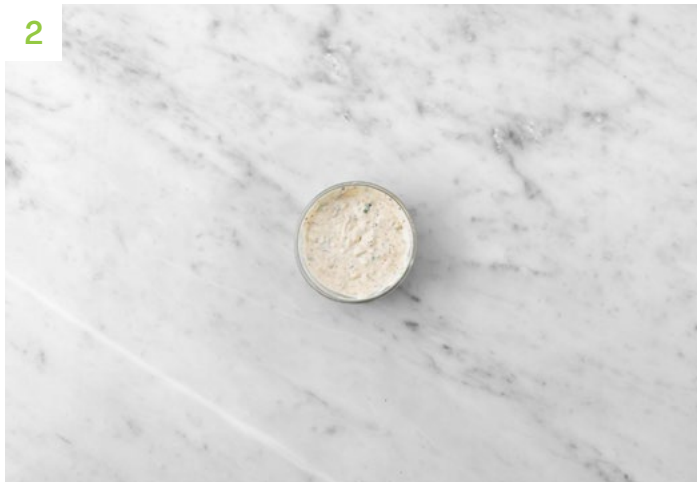


## Kartoffeln anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl\* erhitzen. Marinierte **Kartoffelspalten** darin 5 – 6 Min. anbraten. In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.

**Bacon** hinzugeben und weitere 5 – 6 Min. anbraten.

2



## Für den Dip

**Frühlingszwiebeln** in feine Ringe schneiden.

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne**, **süßen Senf**, **Frühlingszwiebeln**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dip** verrühren.

**Kirschtomaten** halbieren.

3



## Leberkäse anbraten

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

**Kirschtomaten** und **Feldsalat** in eine große Schüssel geben und mit **Buttermilch-Zitronen-Dressing** vermengen.

**Kartoffelspalten**, **Leberkäse** und **Salat** auf Tellern anrichten und mit dem **Senf-Dip** servieren.

**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>

