

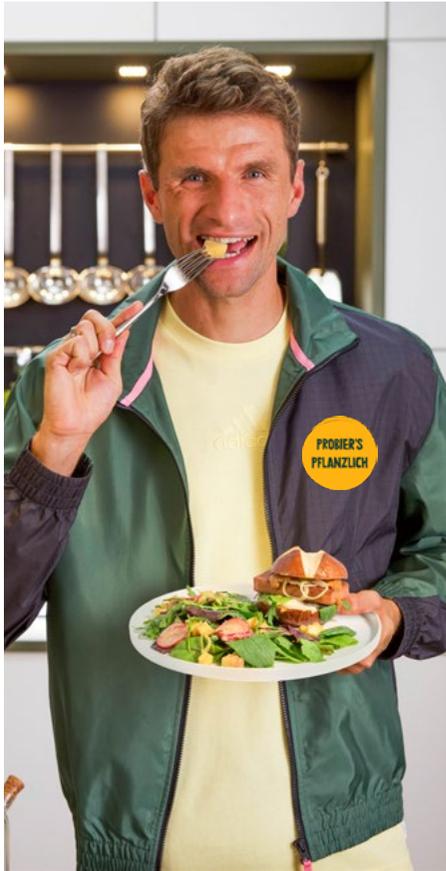


Halbzeit-Lauge mit saftigem Leberkäse

Thomas Müllers Favorit mit GREENFORCE

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 860 kcal • Tag 3 kochen

45



Veganer GREENFORCE Leberkäse



Laugenbrötchen



Ofenkartoffel



Pflücksalat



Radieschen



Zwiebel



Mayonnaise



süßer Senf

An Guadn! Genieß
Thomas Müllers
Favoriten mit

GREENFORCE

Nur für kurze Zeit erhältlich



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Butter*, Weißweinessig*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Veganer GREENFORCE Leberkäse	160 g	240 g**	320 g
Laugenbrötchen 15)	180 g	270 g	360 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
Radieschen NL IT	100 g	150 g	200 g
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Mayonnaise 8) 9)	25 g	50 g	50 g
süßer Senf 9)	30 ml	45 ml	60 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. 520 g)
Brennwert	692 kJ/165 kcal	3598 kJ/860 kcal
Fett	8,9 g	46,2 g
– davon ges. Fettsäuren	1,3 g	6,7 g
Kohlenhydrate	16,6 g	86,6 g
– davon Zucker	2,7 g	14,1 g
Eiweiß	4 g	20,7 g
Salz	0,71 g	3,72 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: **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **IT:** Italien **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



Für die Kartoffeln

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

Kartoffeln in 0,5 cm Würfel schneiden.

Zwiebel in 0,5 cm Ringe schneiden.

Kartoffeln und die Hälfte der **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 20 – 25 Min. garen.



Für das Dressing

Radieschen in feine Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel die Hälfte vom **süßen Senf**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Radieschen und **Pflücksalat** zugeben, aber noch nicht vermengen.



Laugenbrötchen toasten

Laugenbrötchen waagrecht halbieren.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen. **Laugenbrötchen** darin auf der Schnittseite 2 – 3 Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen.



Für den Leberkäse

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Veganen Leberkäse und restliche **Zwiebelringe** darin 3 – 5 Min. je Seite anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Salat vollenden

Salat vermengen und etwas für die **Laugenbrötchen** zur Seite legen.

Kartoffeln und **Zwiebeln** nach der Garzeit in die große Schüssel zu dem **Salat** geben und vermengen.



Anrichten

Mayonnaise auf den **Laugenbrötchen** verteilen. Etwas **Salat** auf der Unterseite verteilen, mit **veganem Leberkäse** toppen und restlichen **süßen Senf** darauf verteilen. Mit gebratenen **Zwiebelringen** toppen und zuklappen.

Laugenbrötchen und restlichen **Salat** auf Teller verteilen und 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>

