

Veggie Leberkäse im Laugenbrötchen mit Senf und frischem Salat

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 849 kcal • Tag 3 kochen

17



Veganer GREENFORCE
Leberkäse



Laugenbrötchen



Ofenkartoffel



Blattsalatsmischung



Zwiebel



süßer Senf



Mayonnaise

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- 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*, Wasser*

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 |
| Blattsaladmischung | 50 g | 75 g | 150 g |
| Zwiebel DE NL EG | 2 | 3 | 4 |
| süßer Senf 9) | 17 g | 34 g | 34 g |
| Mayonnaise 8) 9) | 25 g | 50 g | 50 g |

**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. 510 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 692 kJ/165 kcal | 3553 kJ/849 kcal |
| Fett | 8,8 g | 45,3 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 1,3 g | 6,6 g |
| Kohlenhydrate | 16,8 g | 86,1 g |
| – davon Zucker | 2,5 g | 13,1 g |
| Eiweiß | 3,9 g | 20,1 g |
| Salz | 0,72 g | 3,69 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 FR: Frankreich BE: Belgien NL: Niederlande EG: Ägypten



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 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

In einer großen Schüssel Hälfte **süßer 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.

Salat 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.

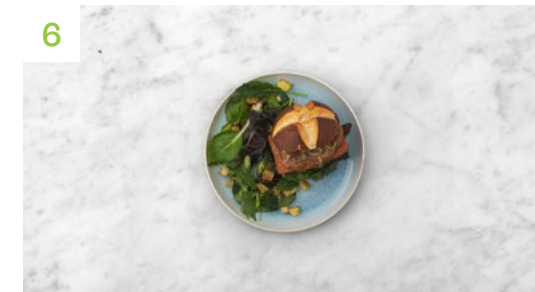
Veganen Leberkäse und restliche **Zwiebelringe** darin 3 – 5 Min. je Seite anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Salat vollenden

Salat vermengen und etwas für die **Burger** 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.

Burger 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>

