

# Leberkäse-Laugenburger mit Schmorzwiebeln

## Romana-Slaw, Kartoffelecken und Kräuterdip

Family Thermomix hilft • 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



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

thermomix

30 [30 | 35] Min.

5 [5 | 5] Min.

# 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
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.

**Kartoffeln** ungeschält oder geschält je nach Größe vierteln oder achteln. **Kartoffeln** in einer großen Schüssel zusammen mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, der **Gewürzmischung „Hello Paprika“** und etwas **Salz\*** vermengen, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 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 mit dem **Dressing** geben. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Mixtopf spülen und trocknen.

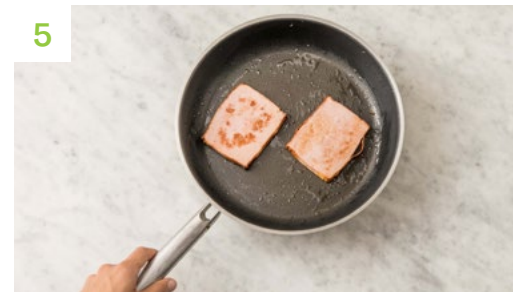


## 4 Für die Zwiebeln

**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.

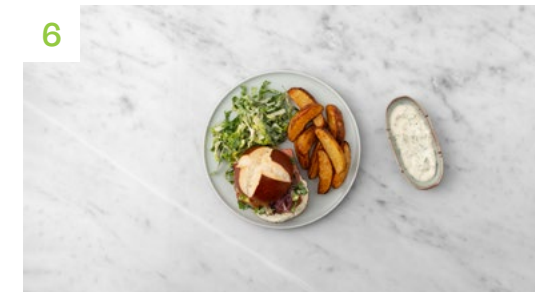
Währenddessen fortfahren.



## 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>

