



Gefüllter Leberkäse

Zubereitung

Lauch und Champignons klein hacken. Den Leberkäse in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden, mit etwas Senf bestreichen und mit den Käsescheiben belegen. Dann mit dem Gemüse belegen und etwas salzen und pfeffern. Die zweite Leberkäsescheibe ebenso mit Senf einstreichen und mit Käse belegen. Auf die befüllte Scheibe drauflegen und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten anbraten.

Für das Püree: Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen, waschen, in Spalten schneiden und in einem Topf mit wenig Salzwasser weich dünsten. Wasser weggeben, das Gemüse mit etwas Milch stampfen oder pürieren und mit Sauerrahm, Muskatnuss und Pfeffer verfeinern. Mit dem Leberkäse anrichten.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

3 Personen

40 dag Leberkäse

15 dag Champignons

15 dag Lauch

10 dag Käse

etwas Senf

Salz und Pfeffer

Für das Püree

50 dag Kartoffeln

25 dag Karotten

10 dag Sellerie

Milch

Sauerrahm

Salz und Pfeffer

Muskatnuss