MARLEY SPOON

Leberkasburger

mit Schmorzwiebeln und Kremser Senf

30-40min 4 Personen

It's Burger Time! Heute belegen wir die knusprigen Fladenbrote mit defitigem Leberkäse - bei dieser Hausmannskost werden sicherlich nicht nur in unsererer Testküche Kindheitserinnerungen wach! Getoppt wird das Ganze durch geschmacksintensive Schmorzwiebeln, Tomaten und natürlich Kremser Senf. Denn was wäre Leberkäse ohne süßen Senf? Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- Schnittlauch
- Sauerrahm [7]
- Leberkäse
- Kartoffelnetz
- süßer Senf [10]
- kleine Fladenbrote [1,11]
- Zwiebel
- Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion
Kalorien 918.0kcal, Fett 40.2g, Eiweiß 29.5g, Kohlenhydrate 104.4g

1. Erdäpfel backen

Das Backrohr auf 220°C Umluft vorheizen. Die **Erdäpfel** in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und für ca. 25-30Min. im Rohr knusprig backen.

2. Zwiebeln schneiden

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Paradeiser** in dünne Scheiben schneiden.

3. Zwiebeln schmoren

Die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl ca. 6-7Min. in einer mittleren Pfanne auf mittlerer Hitze goldbraun werden lassen, dann mit 1-2EL Essig ablöschen und weitere 4Min. einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

4. Leberkäse vorbereiten

Eine große Pfanne mit 1EL Pflanzenöl auf mittelhohe Stufe erhitzen und die **Leberkäsescheiben** von jeder Seite 3Min. knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Fladenbrote aufbacken

Die **Fladenbrote** ebenfalls ca. 3-4Min. im Backrohr mit aufbacken. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

6. Creme mischen

Den **Sauerrahm** mit dem **Senf** und **Schnittlauch** mischen und mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die **Brote** halbieren, beide Innenseiten nach Geschmack mit der **Senfcreme** bestreichen und mit **Leberkäse**, **Paradeisern** und **Zwiebeln** belegen. Die restliche **Senfcreme** als **Dip** zu den **Erdäpfeln** reichen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **0720 828 058**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.at an. **#marleyspooning**