Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

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 Pürree: 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 Pürree

- 50 dag Kartoffeln
- 25 dag Karotten
- 10 dag Sellerie
- Milch
- Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss