Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Kartoffelpürree und Gemüse

Zubereitung

Das Gemüse bei Bedarf schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Öl schwenken und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und frischen Kräutern würzen. Die Kartoffel schälen, wenn nötig halbieren oder vierteln, in Salzwasser (mit einem TL Kümmel) weich kochen, dann stampfen (keinesfalls mit dem Mixer, wird sonst zäh), etwas Öl, eine Prise Muskatnuss gerieben und kalte Milch dazu. Alles mit dem Schneebesen per Hand kräftig verrühren.

Den Leberkäse mit Grillgewürz würzen und in heißem Öl beidseitig schön braun braten und mit einem Spiegelei, dem Pürree und dem Gemüse servieren. Dazu passt gut grüner Salat.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Erika Grünwald.

Zutaten

- ca. 60 dag Gemüse der Saison (wenn es mal schnell gehen soll, auch Tiefkühlgemüse)
- 4 Scheiben Leberkäse
- 1 kg mehlige Kartoffel (wahlweise Fertigpürree, mit Muskatnuss verfeinern)
- Öl und kalte Milch nach Bedarf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, Grillgewürz, Kümmel