

SCHNELLE LEBER- KÄSE-PFANNE

Für den kleinen Geldbeutel nach Weihnachten.

30



Minuten

VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

4



Genießer

ANZAHL DER PERSONEN



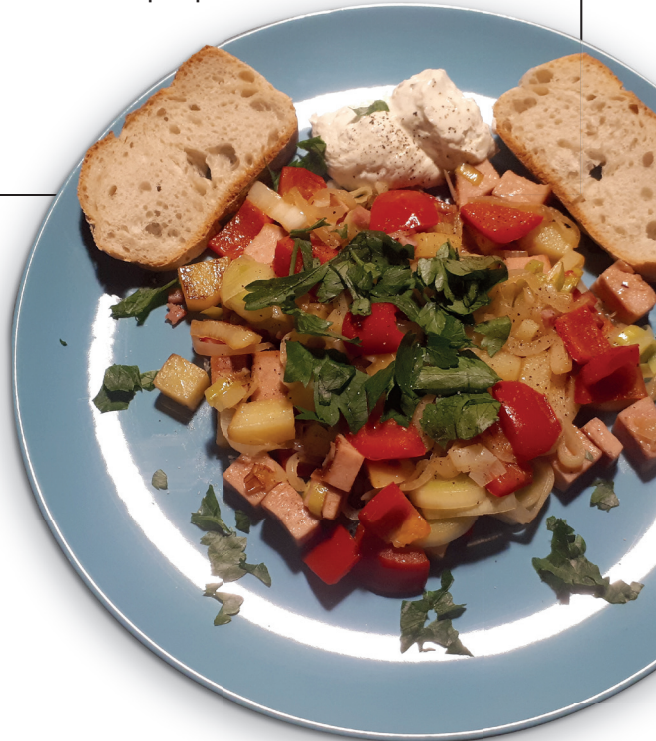
ZUTATEN:

- 400 g Leberkäse
- 40 g gewürfelter Speck
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 400 g Kartoffeln
- 250 g Lauch
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Becher Kräuterquark
- Gehackte glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Grüner, gemischter
oder Gurken-Salat
- Baguette
- Ciabatta



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Die Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Leberkäse und den Paprikaschoten in mundgerechte Stücke, die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Lauch in feine Ringe schneiden.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, den Leberkäse, den Speck und die Zwiebel kräftig anbraten. Dann alles aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. Die noch rohen Kartoffeln in 1 EL Öl in der Pfanne anbraten und gelegentlich wenden. Nach ca. 10 Min. Lauch und Paprika zu den Kartoffeln geben.
4. Den Leberkäse nach weiteren 10 Min. zugeben, untermischen und kurz auf Temperatur bringen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Nochmals kurz bei starker Hitze vermengen und servieren.
5. Mit dem Quark und gehackter Petersilie anrichten.

