

Blitzschnelle Leberkäs-Semmeln mit Krautsalat

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

60 g Schmand
1 Esslöffel süßer Senf
150 g Krautsalat
5 Radieschen
2 Scheiben Leberkäse (je 120 Gramm)
1 Öl
2 Handvoll Feldsalat
2 Mehrkornbrötchen
25 g Röstzwiebeln

Neulich habe ich meine "Gefällt-mir"-Pins auf Pinterest durchgeschaut, um auszumisten. **Brezeln?** **Schweinekrustenbraten??** **Obazda!?!** Offensichtlich hat mein Unterbewusstsein ein wenig **Fernweh nach bayrischer Kochkunst**. Dem muss ich schleunigst nachgehen, sonst hängen hier bald überall Dirndl rum und ich brate wie in Trance Schweinshaxen an. Eine schnelle, deftige und richtig gute Lösung: Die **Leberkäs-Semmel**.

Knackige Radieschen, säuerlicher Krautsalat und eine dicke Scheibe krosser **Leberkäs** klemmen hier zwischen zwei Mehrkornbrötchen-Hälften. Gib's zu, da möchtest du doch auch mal herzhaft abbeißen - absolut verständlich!

- 1 -

Radieschen in feine Scheiben schneiden. Feldsalat putzen. Schmand und Senf verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Leberkäse von beiden Seiten 1-2 Minuten anbraten.

- 2 -

Brötchen halbieren und Hälften mit Schmandmischung bestreichen. Untere Hälfte mit Feldsalat, Leberkäse, Krautsalat und Radieschen belegen. Mit Röstzwiebeln bestreuen und obere Hälfte aufsetzen.