



Leberkäse-Burger mit Coleslaw

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|----------|
| Weißkohl | 0.25 St. |
| Karotten | 2 St. |
| Frühlingszwiebeln | 2 St. |
| Mayonnaise | 2 EL |
| Joghurt, natur | 4 EL |
| Honig | 0.5 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Essig | 1 EL |
| Sonnenblumenöl | 1 EL |
| Leberkäse | 4 St. |
| Laugenbrötchen | 4 St. |
| Senf | 4 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, grobe Reibe

1. Kohl vierten, unschöne Blätter entfernen, Strunk abschneiden und in feine Streifen hobeln oder schneiden. In einer Schüssel mit den Händen ca. 2 Min. kneten. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Frühlingszwiebel waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden.
2. In einer Schüssel Mayonnaise, Joghurt und Honig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit den vorbereiteten Zutaten mischen und bis zum Servieren beiseitestellen.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Leberkäse ca. 3 Min. von jeder Seite braten.
4. Brötchen aufschneiden und dünn mit Senf bestreichen. Leberkäse auf die Unterseiten legen. Coleslaw abschmecken, darauf verteilen, Brötchen-Oberseiten daraufklappen und Leberkäse-Burger mit Coleslaw servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1003 kcal |
| Kohlenhydrate | 63 g |
| Eiweiß | 42 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 65 g |