



Leberkäse-Burger mit Kartoffelsalat

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kopfsalat	0.25 St.
Öl	1 EL
Leberkäse	4 St.
Laugenbrötchen	4 St.
Süßer Senf	4 TL
Kartoffelsalat	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. Salat waschen und einzelne Blätter abtrennen.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen. Leberkäse in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun anbraten.
3. Laugenbrötchen aufschneiden und mit süßem Senf bestreichen. Nach Belieben mit Salat, Leberkäse und Kartoffelsalat belegen.

Guten Appetit!

Tipp: Den [Kartoffelsalat](#) kannst du auch ganz einfach selbst machen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	944 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	61 g