

## Leberkäse-Kartoffel-Pfanne

**Arbeitszeit:** 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	37 g
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	16 g
Brennwert	506 kcal / 2.118 kJ

### Zutaten für 4 Portionen

*Leberkäse-Kartoffel-Pfanne:*

500 g festkochende Kartoffeln

2 EL Butaris Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

300 g Leberkäse

200 g Feldsalat

150 g Cocktailtomaten

2 EL Balsamicoessig

1 EL Öl

*Dip:*

0,5 rote Paprika

0,5 gelbe Paprika

100 g Frischkäse

1 TL Zitronensaft

1 EL Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

### Zubereitung:

#### Schritt 1/5

Für die Leberkäse-Kartoffel-Pfanne Kartoffel schälen und in Spalten schneiden. Die Hälfte Butaris Butterschmalz schmelzen. Kartoffeln zusammen mit flüssigem Butaris Butterschmalz in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 °C Umluft ca. 25 Minuten garen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Ca. 2 Minuten vor Garzeitende mit Paprikapulver würzen.



## *Schritt 2/5*

Für den Dip die Paprika klein würfeln. Frischkäse mit Zitronensaft und Tomatenmark vermengen. Paprikawürfel hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

## *Schritt 3/5*

Leberkäse in Würfel schneiden. Das restliche Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Leberkäse darin knusprig anbraten.

## *Schritt 4/5*

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Beides in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Balsamicoessig und Öl marinieren.

## *Schritt 5/5*

Kartoffeln, Leberkäse und Salat zusammen auf Tellern anrichten. Dip dazu reichen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).