

Geflügel-Leberkäseburger

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Geflügel-Leberkäse
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
4 Laugen-Brioche
4 EL süßer Senf
4 Salatblätter
8 EL Kartoffelsalat
4 EL Röstzwiebeln
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 608 kcal, 31 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

Geflügel-Leberkäseburger

Zubereitung:

1. Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Zuerst den Geflügel-Leberkäse von beiden Seiten in dem Öl je 3 bis 4 Minuten anbraten, bis er...



3. ...kross angebraten ist. Nach Belieben salzen und pfeffern und in Stücke schneiden.



Geflügel-Leberkäseburger

4. Dann die Laugen-Brioche mit je 1 EL süßem Senf bestreichen.



5. Anschließend mit je einem Salatblatt und 2 EL Kartoffelsalat belegen...



6. ...mit Geflügel-Leberkäse, Röstzwiebeln und gehackter Petersilie toppen und genießen!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Leberkäseburger



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**