WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Leberkäseburger

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Geflügel-Leberkäse
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
4 Laugen-Brioches
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

WE LOVE
GEFLÜGEL!
Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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-Brioches mit je 1 EL süßem Senf bestreichen.



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



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Geflügel-Leberkäseburger

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





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-geflügel.de**