

## Leberkäsröllchen mit Püree

Manchmal braucht man auch etwas deftiges! Zum Beispiel die leckeren Leberkäsröllchen mit Püree, die mit diesem Rezept immer gelingen.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



Foto: Lisa

## Zutaten

	400 g	<a href="#">Leberkäse</a>
	200 g	Schinken
	200 g	<a href="#">Käse</a>
Nach Belieben		Brösel (zum Panieren)
Nach Belieben		<a href="#">Eier</a> (zum Panieren)
Nach Belieben		Mehl (zum Panieren)
Nach Belieben		Öl (für die Pfanne)
	500 g	Kartoffeln
Nach Belieben		Milch
Nach Belieben		<a href="#">Salz</a>
Nach Belieben		Muskatnuss

## Zubereitung

1. Für die Leberkäsröllchen mit Püree zu Beginn den Leberkäs in Scheiben schneiden (etwa 0,3 bis 0,5 Zentimeter dick). Schinken und Käse auf die Größe der Leberkässcheiben zurechtschneiden. Jede Leberkässcheibe mit Schinken und Käse belegen. Danach einrollen und mit Zahnstochern fixieren.
2. Drei tiefe Teller bereitstellen. In einen Teller das Mehl, in einen anderen die Brösel füllen. In den dritten Teller die Eier schlagen und leicht verquirlen. Jedes Röllchen zuerst durch das Mehl ziehen, dann in den Eiern wenden, zum Schluss mit den Bröseln panieren. Die Brösel nicht zu fest andrücken, lediglich leicht einklopfen.

3. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leberkäsröllchen darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
4. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin weich garen (je nach Größe etwa 20 bis 25 Minuten). Anschließend die Schale abziehen und die Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Ein wenig Milch erwärmen und unter die Kartoffeln rühren. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

## **Tipp**

Zu den Leberkäsröllchen mit Püree kann man noch einen bunten Salat reichen.