Leberkäse mit Kartoffelpüree

Der Leberkäse mit Kartoffelpüree ist ein köstliches Hauptgericht, das einfach und schnell zubereitet ist. Mit diesem Rezept gelingt es bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 Scheiben	Leberkäse
500 g	Kartoffeln
1 EL	Butter
100 ml	Milch
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für den **Leberkäse mit Kartoffelpüree** zuerst das Püree zubereiten. Dafür die Kartoffel schälen in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.

2. Das Wasser abseihen, zerdrücken, Milch und Butter hinzugeben und zu einem cremig, flaumigen Püree rühren.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Leberkäse kurz beidseitig anbraten.

4. Den Leberkäse mit Kartoffelpüree auf Teller anrichten.

Tipp

Zusätzlich zum Leberkäse mit Kartoffelpüree noch gedünstetes Gemüse servieren.