

# Halbzeit-Lauge mit saftigem Leberkäse

Thomas Müllers Favorit mit GREENFORCE

Vegetarisch Thermomix hilft • 860 kcal • Tag 3 kochen

45



- Veganer GREENFORCE Leberkäse
- Laugenbrötchen
- süßer Senf
- Mayonnaise
- Zwiebel
- Pflücksalat
- Radieschen
- Ofenkartoffel

An Guadn! Genieß  
Thomas Müllers  
Favoriten mit

**GREENFORCE**

Nur für kurze Zeit erhältlich



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Butter\*, Weißweinessig\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Vegane GREENFORCE Leberkäse	160 g	240 g**	320 g
Laugenbrötchen (15)	180 g	270 g	360 g
süßer Senf (9)	30 ml	45 ml	60 ml
Mayonnaise (8) (9)	25 g	50 g	50 g
Zwiebel DE   NL   EG	1	2	2
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
Radieschen NL   IT	100 g	150 g	200 g
Ofenkartoffel DE   FR   BE	2	3	4

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	692 kJ/165 kcal	3598 kJ/860 kcal
Fett	8,9 g	46,2 g
– davon ges. Fettsäuren	1,3 g	6,7 g
Kohlenhydrate	16,6 g	86,6 g
– davon Zucker	2,7 g	14,1 g
Eiweiß	4 g	20,7 g
Salz	0,71 g	3,72 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** (8) Eier (9) Senf (15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland FR: Frankreich BE: Belgien

NL: Niederlande EG: Ägypten IT: Italien



## Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Kartoffeln** in 0,5 cm Würfel schneiden. **Zwiebel** in 0,5 cm Ringe schneiden. **Kartoffeln** und Hälfte der **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Ofen 20 – 25 Min. garen.

Währenddessen fortfahren.



## Für den Leberkäse

In derselben Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Veganen Leberkäse** darin 3 – 5 Min. je Seite anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Für den Salat

**Radieschen**, die Hälfte **süßer Senf**, 10 g [15 g | 20 g] **Öl\***, 10 g [15 g | 20 g] **Wasser\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und 4 **Sek./Stufe 4,5** zerkleinern.

**Radieschen** in eine große Schüssel umfüllen. **Pflücksalat** zugeben, aber erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Mixtopf spülen und trocknen.



## Salat vollenden

**Salat** vermengen und etwas für die **Burger** zur Seite legen.

**Kartoffeln** und **Zwiebeln** nach der Garzeit in die große Schüssel zum **Salat** geben, vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Kleinigkeiten

10 g [10 g | 15 g] **Öl\***, restliche **Zwiebelscheiben**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und 7 **Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Laugenbrötchen** waagrecht halbieren. In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** erhitzen. **Laugenbrötchen** darin auf der Schnittseite 2 – 3 Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen.



## Anrichten

**Mayonnaise** auf den **Laugenbrötchen** verteilen. Etwas **Salat** auf der Unterseite verteilen, mit **veganem Leberkäse** toppen und restlichen **süßen Senf** darauf verteilen. Mit gedünsteten **Zwiebelringen** toppen und zuklappen.

**Burger** und restlichen **Salat** auf Tellern verteilen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

