



Leichter kochen,
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW 15 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

Global Fusion: Leberkäs-Burger

mit Cajun-Mayonnaise und gemischtem Salätchen

Was ich mir bei dieser Zusammenstellung gedacht habe? Ich liebe Leberkäse. Aber Süßsenf hatte ich nicht zuhause. Also habe ich zur Mayonnaise gegriffen, sie mit dem scharfen Cajun-Gewürz gemischt und mit einem Spritzer Zitrone abgeschmeckt. Die Cajuns werden es mir vergeben. Guten Appetit.



25 min.



Stufe 1



Ciabatta



gelbe Paprika



Salatherzen



Zitrone



Tomaten



Koriander



Mayonnaise



Cajun, Gewürzmischung



Leberkäse

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Ciabatta 1)	1	2
gelbe Paprika	1	2
Salatherzen	2	4
Zitrone	½	1
Tomaten	2	4
Koriander	5 g	10 g
Mayonnaise 3) 10)	60 g	120 g
Cajun, Gewürzmischung 15)	2 g	4 g
Leberkäse	2 Scheiben	4 Scheiben

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten **3)** Ei **10)** Senf
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 795 kcal
Kohlenhydrate: 47 g,
Fett: 49 g, Eiweiß: 25 g
Ballaststoffe: 6 g

Gut im Haus zu haben

Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, Öl (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Was zum Kochen gebraucht wird

Ofen, Schüsseln, Pfanne

2



1 Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Ciabatta** nach Packungsanleitung aufbacken. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

2 **Paprika** waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, eine Hälfte in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und die andere Hälfte würfeln. Salatblätter vom Kopf trennen, waschen und bis auf vier Blätter in feine Streifen schneiden. **Zitrone** entsaften. **Tomaten** waschen, Strunk entfernen, in Scheiben schneiden und bis auf vier Scheiben würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.

3



3 **Mayonnaise**, **Cajun-Gewürzmischung**, 2 EL Zitronensaft mit etwas Salz gut verrühren und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

4 2 EL **Olivenöl**, 1 EL Zitronensaft, **Salz** und **Pfeffer** und eine Prise **Zucker** verrühren. Gewürfeltes Gemüse, Salatstreifen und nach Geschmack **Koriander** (Koriander mag nicht jeder, daher lieber erst probieren) dazugeben und kurz ziehen lassen.

5



5 Dann in einer Pfanne 1 TL **Öl** erhitzen und Leberkäse auf jeder Seite einige Min. anbraten, bis er stellenweise bräunlich wird.

6 **Ciabatta** vorsichtig aufschneiden und Cajun-Mayonnaise darauf verteilen. Auf die untere Hälfte zuerst **Leberkäse**, dann Tomatenscheiben, Paprikastreifen und Salatblätter legen, **Ciabatta** zuklappen und festdrücken.

6



7 Leberkäs-Burger auf Tellern verteilen und mit Salätchen genießen.