



Leckere

Rezeptidee

## Hanke's Leberkäsragout



Zutaten für 2 Personen:

- 500 g feiner Leberkäse  
in 1 cm dicken Scheiben
- 250 g frische Champignons
- 1 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 rote Paprika
- 100 - 150 g Sahne
- Saucenbinder, dunkel
- Butter
- Wasser
- Salz, Pfeffer und  
Paprikapulver

### Zubereitung:

Leberkäse in 1x1 cm große Würfel, Champignons in Scheiben, Frühlingszwiebeln in feine Ringe und Paprika in kleine Würfel schneiden.

Leberkäse in Butter goldbraun anbraten, Champignons und etwas Wasser dazugeben. Gut anschmoren lassen, dabei immer wieder umrühren.

Danach die Frühlingszwiebeln und die Paprika 5-10 Minuten mit anschmoren. Noch mal etwas Wasser hinzufügen, mit dem Saucenbinder und der Sahne andicken und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Dazu empfehlen wir Reis, Spätzle oder Kartoffelbrei.

**Bewusst mit Lust genießen –  
Viele Grüße Ihre Familie Hanke**



Besuchen Sie uns auch  
auf Facebook & Instagram