

Leberkäse-Burger

Zutaten für 6-7 Spieße

- 4 Scheiben Leberkäse (à ca. 125 g)
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 Tomaten
- 4 Blatt Baby-Römersalat
- 2 Stiele Petersilie
- 4 Brötchen
- 4 TL süßer Senf
- 200 g Sauerkraut

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen. Leberkäse darin 2 Portionen je ca. 5 Minuten unter Wenden braten. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und trocken schütteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Brötchen halbieren. 1/2 TL Senf auf jede Hälfte streichen. Untere Brötchenhälften nacheinander mit je 1 Blatt Salat, 1 Scheibe Leberkäse, 2 Tomatenscheiben und Sauerkraut belegen. Mit Petersilie bestreuen und übrigen Brötchenhälften abschließen.