



## Leberkäse "Winzer-Art"

### Zutaten

- 400 g Lauch
- 300 g Pilze, gemischt
- 100 g Leberkäse
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch
- 400 g Spätzle a.d. Kühlregal
- 50 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und klein schneiden. Leberkäse in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Leberkäse ca. 3 Min. darin anbraten. Pilze und Lauch zugeben und ca. 6 Min. dünsten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch einrühren und aufkochen. Spätzle untermischen und heiß werden lassen. Mit Käse bestreuen, etwas schmelzen lassen und servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	336 kcal
Fett	16 g
Protein	17 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen