

## Rezept

### Kartoffel-Leberkäs-Pfanne mit Spiegelei



Quelle: KMG/die-Kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten für 4 Portionen

700 g Kartoffeln	4 Eier
250 g Leberkäse	4 EL Öl
1 Bund Lauchzwiebeln	1 – 2 EL Butter
50 g Pfifferlinge	Salz
2-3 Stiele Thymian	Pfeffer

#### Vorbereitung

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen und bis einschließlich des grünen Teils in Ringe schneiden. Leberkäse würfeln. Den Thymian vom Stiel abziehen. Die Pfifferlinge gründlich putzen, sie sind in der Regel sehr sandig. Lassen sich die Pfifferlinge nicht gleich vollständig säubern, hilft der Mehl-Trick: Pfifferlinge und 2 EL Mehl in einen Gefrierbeutel geben und gründlich schütteln. Das Mehl bindet den Sand. Anschließend die Pfifferlinge in einer Schüssel Wasser abwaschen.

#### Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln darin glasig dünsten. Dann den Leberkäse hinzufügen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Anschließend alles in einer Schüssel zur Seite stellen. Die Pfanne mit einem Küchentuch auswischen und mit der Butter wieder aufsetzen. Achtung, Butter wird bei zu hoher Hitze braun. Sobald die Butter zerlaufen ist, die Kartoffelstücke und die Pfifferlinge hineingeben. Salzen und pfeffern und unter Rühren 20 Minuten braten.

Anschließend mit Thymian abschmecken. Die Leberkäse-Zwiebel-Mischung hinzugeben. Zusammen noch ein paar Minuten bei geringer Hitze braten. Eventuell noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten noch kurz vier Spiegeleier braten und anschließend das Essen auf vier Tellern verteilen.

Das Rezept inklusive Videoanleitung gibt es auch online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/tipps-und-tricks/kartoffel-leberkaes-pfanne-mit-spiegelei>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

## Rezept

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer  
E-Mail: [fischer@agentur05.de](mailto:fischer@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank