

# Leberkäse auf "Räuberart"

Rezept für 2 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Leberkäse / Fleischkäse	2 Scheibe(n)
Zwiebeln	
Eingelegte Paprikaschoten	4 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Käse	4 Scheibe(n)
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

Backofen auf 180° vorheizen.

Den Leberkäse auf ein beschichtetes Backblech legen, mit Senf bestreichen, in Streifen geschnittenen Zwiebel, Paprika und zuletzt den Käse darauf geben. Den Leberkäse ins Rohr schieben und nach ca. 10 Minuten die Eier darauf schlagen und im Rohr fertig braten.

Gut dazu passt Kartoffelpüree.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1016-Leberkaese-auf-quot;Raeuberartquot;.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)