

# Leberkäsesemmerl



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 3 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Leberkäse / Fleischkäse	1 Scheibe(n)
Pfefferoni	1 Stk.
Semmeln	1 Stk.
Senf süß / Weißwurstsenf	1 TL (Teelöffel)

## Zubereitung:

Semmel aufschneiden, im Toaster knusprig tosten, Leberkäse erhitzen (Mikrowelle oder Backofen)  
Semmel mit Senf bestreichen, Leberkäse drauf, Pfefferoni drauf und genießen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-355-Leberkaesesemmerl.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)