Rahmgemüse mit Leberkäse

(für 2 Personen)

2 Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
½ gelbe Paprikaschote	In Würfel schneiden
2 Scheiben á ca. 100 g Leberkäse	In Streifen schneiden
1 ½ EL ÖL	In Pfanne erhitzen. Leberkäse darin rundherum kräftig anbraten. Zwiebeln und Paprika zufügen und andünsten Alles herausnehmen und warmhalten.
240 g Tiefkühl-Rahmgemüse Erbsen und Karotten **125 ml Wasser**	Im heißen Bratöl andünsten. Mit Wasser ablöschen, aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Dabei umrühren
Salz **Pfeffer**	Abschmecken
½ Bund Schnittlauch	In feine Röllchen schneiden.

Rahmgemüse und Leberkäsemischung auf Tellern anrichten.
Mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu: Baguette- oder Bauernbrot.