

# Geflügel Rezepte

## Geflügelleber Mit Pappardelle

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Italien

---

500 g	Geflügelleber	2	Knoblauchzehen
300 g	rosa Champignons		Salz
2 kleine	rote Chilischoten	20	Basilikumblätter
8 große	Salbeiblätter	500 g	Pappardelle
1	unbehandelte Orange		-sehr breite
1 Teel.	Zucker		-Bandnudeln
140 ml	Olivenöl	1	Essl. Aceto Balsamico

---

Die Geflügelleber putzen und in drei bis fünf Zentimeter lange Stücke schneiden.

Die Champignons putzen und vierteln. Chilischoten putzen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

Die Orangenschale ohne weiße Haut abschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Zucker bei milder Hitze goldbraun schmelzen und die Orangenschale darin weich dünsten.

Orangenschale, Chiliwürfel, die Hälfte des Olivenöls, Salbei, durchgepressten Knoblauch und Salz verrühren.

Die Champignons in vier Esslöffel Olivenöl bei starker Hitze ca. eine Minute andünsten, dann salzen und mit dem Olivenölgemisch verrühren. Basilikumblätter bis auf einen Rest grob zerzupfen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen die Geflügelleber trockentupfen, im restlichen Olivenöl bei starker Hitze zwei Minuten braten, salzen und mit dem Aceto Balsamico ablöschen.

Die Champignonmischung, die Geflügelleber und das Basilikum locker unter die heißen Nudeln heben und eventuell mit Salz nachwürzen.