

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Ragout Bolognese

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Meats, Sauce, Hackfleisch, Geflügel

500 g	Rinderhack	1	Essl. Basilikum
2	Essl. Olivenöl	1	Msp. Thymian
1	Zwiebel	1	Msp. Zucker
2	Knoblauchzehen		Salz, Pfeffer
1	Pack. Passierte Tomaten	100 g	Geflügelleber
1	Essl. Oregano		

Hack mit dem Öl und der gehackten Zwiebel anbraten.

Die Gewürze, die gehackten Knoblauchzehen und die passierten Tomaten zugeben und zugedeckt 30 min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Geflügelleber putzen und in 1 cm große Würfel schneiden.

In etwas Olivenöl sehr kurz anbraten.

Zum Schluss unter die Sauce mischen.

Tipp: Das Ragout passt zu Pasta oder als Füllung für Lasagne und Canelloni.