

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Spieße Blattsalat Und Champignons

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Hauptspeise, Salat, Leber, Pilze

200 g	Geflügelleber	2 Essl. Kräuteressig
8	kleine Champignonköpfe	1 Essl. Schnittlauch, fein
50 g	Weissbrotwürfel	- geschnitten
75 g	Kopfsalat	Salz, Pfeffer
75 g	Friseesalat	Butter, Olivenöl
75 g	Radicchio	Holzspieße
75 g	Lollo Rosso	

Die Geflügelleber in gleichmäßige Stücke schneiden und abwechselnd mit den Champignons auf Spieße stecken.

Die Weißbrotwürfel in Olivenöl goldbraun anbraten.

Den Salat putzen und vorbereiten.

3 EL Olivenöl und 2 EL Kräuteressig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen.

Die Spiesschen mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten.

Den Salat auf Tellern anrichten und mit den Spießen garnieren.

Mit den Brotroutons und dem Schnittlauch bestreuen.