

Italienische Rezepte

Leber mit Pilzen (Fegatini con funghi)

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Innereien, Italien, Pilze

250 g	Geflügelleber	Petersilie
	Mehl zum Stäuben	Majoran
250 g	Champignons	Marsala
2	Essl. Olivenöl	100 ml Sahne
1	kleine Zwiebel	

Das Olivenöl erhitzen und darin die gewürfelte Zwiebel andünsten. Die geviertelten Pilzhütchen und die gehackten Stiele zugeben und 10 Minuten garen.

In einer weiteren Pfanne Olivenöl stark erhitzen und darin die zerkleinerte, mit Mehl gestäubte Geflügelleber anbraten und würzen. Die Champignons zugeben und mit Marsala ablöschen. Die Sahne zugeben, etwas einkochen lassen und mit Kräutern bestreut servieren.

Beilagen: Reis, Pfannkuchen