

Putenleber oder Geflügelleber mit Schattenmorellen

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Puten- oder Geflügelleber
100 ml Crème Fraîche
4 cl Balsamico-Essig
1 Glas (350 g) Odenwald Schattenmorellen oder 1 Glas (560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen
2 EL Olivenöl
½ Bund Frühlingszwiebeln
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Leber in Streifen schneiden, Schalotten waschen und in feine Ringe schneiden. Odenwald Schattenmorellen abgießen und abtropfen lassen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Leber scharf anbraten und Odenwald Schattenmorellen hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit Balsamico ablöschen, anschließend Crème Fraîche einrühren, dabei die Hitze etwas zurücknehmen.

Als Beilage empfehlen wir eine Komposition aus Blattsalaten oder Pasta.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten



Guten Appetit!