

Rezept

Geflügelleber auf Salat

Ein Rezept von Geflügelleber auf Salat, am 20.04.2024

Zutaten

50 g Mandelstifte	400 g Hähnchenleber
300 g Feldsalat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 ml Hühnerbrühe
3-4 EL dunkler Aceto balsamico	1 EL flüssiger Honig
1 EL süßer Senf	Salz
Pfeffer	1 TL getrocknete ital. Kräuter
5 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Leber waschen, trocken tupfen und putzen, eventuell etwas kleiner schneiden. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Beides fein würfeln.
2. Die Brühe mit Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Kräutern verrühren. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lebern darin rundherum 4-5 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
3. 3 EL Öl in der heißen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Mit der Essigmischung ablöschen, aufkochen und vom Herd nehmen. Die Lebern in die Sauce geben und kurz darin schwenken. Den Salat auf Tellern anrichten. Lebern und etwas Sauce darauf verteilen, mit Mandeln bestreuen.