

Rezept

Radicchiosalat mit Hühnerleber

Ein Rezept von Radicchiosalat mit Hühnerleber, am 23.04.2024

Zutaten

| | | | |
|-------|-----------------------|---------|-------------|
| 2 | Zwiebeln | 1/8 l | Hühnerbrühe |
| 200 g | TK-Erbsen | 2 Köpfe | Radicchio |
| 5 EL | Aceto balsamico | | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle | 5 EL | Olivenöl |
| 300 g | Hühnerleber | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Brühe aufkochen, die Zwiebelringe und die gefrorenen Erbsen darin ca. 5 Min. kochen. In ein Sieb abgießen und dabei die Brühe auffangen.
2. Den Radicchio waschen, putzen und trocken schleudern, große Blätter eventuell kleiner zupfen. Auf Tellern oder einer Servierplatte auslegen. Den Essig in einer Salatschüssel mit Salz und Pfeffer verrühren. 3-4 EL Brühe unterrühren, dann 4 EL Olivenöl mit einem Schneebesen gründlich unterschlagen. Das Dressing abschmecken, die Zwiebeln und Erbsen untermischen.
3. Die Hühnerleber waschen, trocken tupfen und klein schneiden. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Leberstücke darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 2-3 Min. garen.
4. Die Zwiebeln und Erbsen mitsamt der Marinade auf den Radicchioblättern verteilen. Die Leberstücke dazugeben und den Salat sofort servieren.