

## Rezept

# Crostini mit Leber

Ein Rezept von Crostini mit Leber, am 25.04.2024

## Zutaten

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>1</b> kleine Zwiebel     | <b>1</b> kleine Möhre                          |
| 1/2 Stange Staudensellerie  | <b>200 g</b> Leber (Kalbs- oder Geflügelleber) |
| <b>2 Zweige</b> Petersilie  | <b>4</b> Salbeiblätter                         |
| <b>80 g</b> Butter          | <b>3 EL</b> Marsala (nach Belieben)            |
| Salz                        | Pfeffer  |
| <b>12 Scheiben</b> Baguette |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Gemüse putzen bzw. schälen und klein würfeln. Leber in kleine Stücke schneiden, dabei Häutchen und Sehnen entfernen. Kräuter waschen und fein hacken.
2. 20 g Butter in einer Pfanne aufschäumen, Zwiebel und Gemüse darin 2 Min. braten. An den Pfannenrand schieben, weitere 20 g Butter erhitzen, die Leber darin 3 Min. braten. Gemüse und Leber mischen, Kräuter und nach Belieben Marsala dazugeben. Alles 2 Min. schmoren, salzen und pfeffern.
3. Lauwarm abkühlen lassen und im Mixer nicht zu fein pürieren. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Restliche Butter unterziehen, noch einmal abschmecken.
4. Die Brotscheiben im Backofen (oben) goldbraun rösten, mit der Leberfarce bestreichen und heiß servieren.