

## Rezept

# Geflügelleberspätzle

Ein Rezept von Geflügelleberspätzle, am 23.07.2026

## Zutaten

|                                                   |                                     |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>125 g</b> Hühnerleber (ersatzweise Kalbsleber) | <b>1</b> Schalotte                  |
| 1/4 Bio-Zitrone                                   | 1/4 Bund Petersilie                 |
| <b>4 EL</b> Milch                                 | <b>1</b> Ei                         |
| <b>1 TL</b> Tomatenmark                           | <b>40 g</b> Semmelbrösel            |
| Salz und Pfeffer                                  | <b>1 l</b> Gemüse- oder Hühnerbrühe |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Leber putzen und sehr fein hacken. Schalotte schälen und musig hacken. Zitrone waschen, abtrocknen, die Schale abreiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter hacken. Alles mit Milch, Ei, Tomatenmark und Semmelbröseln mit einer Gabel gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Brühe zum Kochen bringen. Die Masse durch den Spätzlehobel hineingeben und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. ziehen lassen.