

Rezept

Geflügelleberspätzle

Ein Rezept von Geflügelleberspätzle, am 26.04.2024

Zutaten

125 g Hühnerleber (ersatzweise Kalbsleber)	1 Schalotte
1/4 Bio-Zitrone	1/4 Bund Petersilie
4 EL Milch	1 Ei
1 TL Tomatenmark	40 g Semmelbrösel
Salz und Pfeffer	1 l 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.