

Rezept

# Hühnerleber- Linsen-Paste

Ein Rezept von Hühnerleber- Linsen-Paste, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Hühnerleber	<b>2 EL</b> Rapsöl
Salz (mit Jod)	<b>1</b> kleine Schalotte
<b>40 g</b> rote Linsen	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>2 Stängel</b> Basilikum	<b>½ TL</b> getrockneter Thymian
<b>2 EL</b> Tahin (Sesampaste)	<b>1 EL</b> Aceto balsamico

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 120 kcal, 7 g F, 7 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Die Leber mit Küchenpapier abtupfen. In 1 EL Rapsöl rundherum 8 Min. braten, salzen und pfeffern und abkühlen lassen.

---

2. Schalotte schälen und fein hacken. Mit den roten Linsen und dem Lorbeerblatt in 100 ml Wasser in ca. 12 Min. weich kochen. Basilikum waschen und trocken schütteln.

---

3. Leber mit Bratensatz, Linsen mit Sud, aber ohne Lorbeer, Basilikum, Thymian, Tahin, Balsamico und übrigem Öl im Blitzhacker fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank aufbewahren.