Rezept

Italienische Leber-Spießchen mit Zucchinigemüse

Ein Rezept von Italienische Leber-Spießchen mit Zucchinigemüse, am 08.10.2026

Zutaten

300 g	Geflügelleber
1 EL	Fenchelsamen
8	kleine frische Lorbeerblätter
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle
1	Knoblauchzehe
1/2 TL	schwarze Pfefferkörner
je 1	gelber und grüner Zucchino
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Leber kalt abwaschen und trocken tupfen, in flache, mundgerechte Stückchen schneiden. Dabei alle Sehnen entfernen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Fenchelsamen und die Pfefferkörner im Mörser zerdrücken, mit dem Knoblauch vermischen.

2. Lorbeer waschen und trocken tupfen. Die Leberstücke mit der Gewürzmischung einreiben, mit den Lorbeerblättern auf Spieße reihen.

3. Die Zucchini waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Je 1 EL Öl in zwei beschichteten Pfannen erhitzen, die Spieße und die Zucchini in den beiden Pfannen etwa 6-8 Min. rundherum braten. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Spieße und Zucchini zusammen anrichten.