

Geflügelleber-Crostini

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchenleber

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 225g Hähnchenleber
- » 5 EL Olivenöl
- » 12 Scheiben Baguette(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 50g Gorgonzola
- » 1/4 Kopfsalat
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Hähnchenleber fein würfeln. 4EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotscheiben darin unter Wenden anrösten. Herausnehmen.

2. Restliches Öl in die Pfanne geben, Leberwürfel zufügen und anbraten. Zum Schluss Knoblauch und Lauchzwiebelringe zufügen und ca. 1min mitschmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lebermasse auf die Baguettescheiben verteilen.

3. Gorgonzola-Käse in Würfel schneiden. Geröstete Brotscheiben damit bestreuen. Auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 5-8min überbacken. Teller mit Salatblättern belegen und die Crostini darauf anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 320kcal/E16g/F20g/KH14g pro Portion

angelegt am: 05.11.2003

Rezept-Nr: 675

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke