

Leber - Blitzcreme

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 2 Portionen

80	Gramm	Lebercreme (oder Wurst), fein
250	ml	Fleischfond
3	Essl.	Sahne, suess
200	Gramm	Penne
		Worcestershiresauce
		Portwein
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Leber-Creme (-Wurst) mit Fond und Sahne aufmischen. Nudeln in Salzwasser aufsetzen und gar kochen.

Die Leber-Sauce erhitzen, einmal durchkochen und mit dem Wein abschmecken. Abgetropfte Nudeln damit vermischen, mit moeglichst frischem Majoran mischen.