

Leber mit Grünen Bandnudeln

Kategorien: Innereien, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Bandnudeln, grün Salz
600	Gramm	Geflügelleber; geputzt Mundgerechte Stücke Mehl Butter Pfeffer, schwarz; a.d.M.
1		Zwiebel; feine Würfel Rotwein
6		Frühlingszwiebeln feine Ringe
5		Tomaten; feine Spalten
4	Essl.	Basilikum; feine Streifchen Salbei, getrocknet Thymian, getrocknet
1	Teel.	Balsamiko; (bis 2 ts) Brühe; eventuell

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser fast bißfest kochen, abgießen und warm stellen.

Leber in Mehl wenden und in einer Pfanne in der Butter rundum braun anbraten. Mit Pfeffer würzen. Zwiebel zugeben und glasig werden lassen.

Mit Wein ablöschen, Frühlingszwiebeln und Tomaten zugeben.

Bei geschlossenem Deckel Tomaten schmelzen lassen. Eventuell zwischendurch etwas Brühe angießen.

Kräuter zugeben, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, Nudeln untermischen und sofort servieren.