waskochen.ch

Crostini Toscani

Zutaten

400g Geflügel-Leber*
1 grosse weisse Zwiebel
1 Bund gekräuselte Petersilie
2,5 dl Rotwein
eine gute Hand voll Thymianblätter
eine gute Hand voll Estragonblätter
Salz
Pfeffer
1 EL Fleischbrühe
Olivenöl
* die ist unter Umständen nicht so einfach zu bekommen. Ich musste sie beim Metzger im Quartier vorbestellen. An der Fleischbank bei Coop konnten sie mir keine bestellen.

Zubereitung

1. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Stücke teilen.
2. Die Zwiebel in Streifen schneiden, den Peterli waschen und grob hacken.
3. Die Leber mit Olivenöl in der Bratpfanne anbraten, Peterli und Zwiebel beigeben.
4. mit Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Estragon würzen.
5. ¼ Stunde zugedeckt köcherlen lassen.
6. gesamte Masse durchs Passevite treiben und mit 1 EL Fleischbrühe und 1–2 EL Olivenöl vermischen.
7. auf eine geröstete Weissbrotscheibe streichen und geniessen.

Dazu passen **Bruschetta Pomodoro**
Ich reibe dazu mit einer halben Knoblauchzehe das geröstete Brot, lege gewürfelte, fruchtige Tomaten darauf und würze mit frisch gemahlenem Pfeffer und grobem Meersalz.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2010 waskochen.ch
Inspiriert durch Rina Colosi Firenze