



Crostini mit Hühnerleber-Crème

Zutaten für ca. 10 Personen

350 g Hühnerleber, 150 g gehacktes Kalbfleisch – alternativ Schwein, 20 g Kapern, 20 g Sardellen, 50 g Zwiebeln, 100 g Suppengemüse, 200 g Tomaten in der Dose – abgetropft, Olivenöl, Apfel, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Hühnerleber von Sehnen und Häuten befreien. Wurzelgemüse und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen und dann die Leber mit dem Hackfleisch zusammen anbraten.

Gemüse, Tomaten, Sardellen, Kapern und etwas frischen Apfel zugeben und zu einer breiigen Konsistenz einkochen lassen. Große Stücke mit einer Gabel zerdrücken, die Creme mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Ciabatta oder Baguette in Scheiben schneiden und kurz unter dem Grill des Backofens rösten. Mit der Paste bestreichen und noch warm servieren.