

Romana-Salat mit gebratener Hühnerleber



Zutaten für vier Personen:

1/2 Romana-Salat

300 g frische Hühnerleber

1/2 Zwiebel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette:

2 EL Aceto Balsamico
(möglichst weißen Balsamico
nehmen)

5 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Romana-Salat in Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen.

2. Sehr frische Hühnerlebern waschen, trocknen, sauber parieren und halbieren.

3. In eine große beschichtete Pfanne Butter geben und eine gewürfelte halbe Zwiebel Farbe annehmen lassen.

4. Zwiebel zur Seite schieben und Hühnerlebern kurz braten.

5. Hühnerlebern ein wenig salzen und pfeffern.

6. Den Salat auf Vorspeisentellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

Hinweise:

Unbedingt darauf achten, dass die Hühnerlebern genügend "Raum" in der Pfanne haben - sie müssen richtig braten, nicht kochen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, Innereien, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023