

Ciabatta mit Geflügelleber und frischem Majoran

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- 300 g frische Geflügelleber, geputzt
- (Geht auch mit Gänse, - Enten,- oder Putenleber)
- 1Tl frischer Majoran gehackt
- 2 El Petersilie, gehackt
- 2 kleine Zwiebeln in kleinen Würfeln
- 1 Tl Butter, 1 Tl Pflanzenöl
- 1 Tl Tomatenmark o. Ketsup
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen, (geht auch ohne)
- 15 Scheiben Ciabattabrot
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die frische Geflügelleber waschen und putzen, von Häuten und der Galle befreien und in kleine Würfel schneiden/ fein hacken.

Schritt3

Die Zwiebelwürfel in einer Stelpfann Butter glasig anschwitzen und die Geflügelleber dazu geben. 2 - 3 min. zusammen braten. salzen, pfeffern und das Tomatenmark verrühren. Den gehackten, frischen gehackten Majoran und die Petersilie unterheben..

Schritt4

Das Baguettebrot in mundgerechte Scheiben schneiden und in brauner Butter goldgelb braten, etwas frischen Pfeffer darüber geben.

Schritt5

Die Geflügelleber "üppig auftragen", warm und knusprig servieren

Rezeptart: Crostini **Tags:** stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ciabatta-mit-gefluegelleber-und-frischem-majoran/>