



Wildleber-Saltimbocca an Gnocchis

Zutaten:

1 Wildleber (ca. 300g)
150g Pilze
1 Zwiebel
1 Knoblauch
2 Tomaten
100g Butter
300g Gnocchis
1 Pck. Parmaschinken
Parmesan, Salbei
Öl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Entfernen sie zuerst die dünne Haut der Leber von allen Seiten. Dann die Leber in dünne Streifen schneiden. Auf einem Teller auslegen, würzen, mit Salbei belegen, dann mit jeweils einer dünnen Scheibe Parmaschinken. Das zarte Fleisch legen sie nun auf die Seite des Parmaschinkens in eine Pfanne mit Öl und braten die Leber an. Auf einer Seite anbraten lassen, den Herd kurze Zeit sehr hoch drehen, abschalten, zur Seite stellen. In der Zwischenzeit Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. Ebenfalls die Pilze klein reißen oder schneiden, würzen und alles zusammen in Öl anbraten lassen. Auch 1-2 Tomaten würfeln sowie Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und zu dem Beilagengemüse hinzugeben. Währenddessen die frischen Gnocchis kurz aufkochen und 2 Minuten ziehen lassen. Gnocchis abgießen, etwas Butter hinzugeben und zu ihrem klein geschnittenen Gemüse geben. Eventuell nochmals etwas Butter hinzu und gut miteinander vermengen. Nun zusammen mit der Leber und klein geschnittenem Parmesan anrichten.

Guten Appetit!

Das schnelle Gericht - immer Donnerstags ab 18.30 Uhr.



**FRANKEN
FERNSEHEN**