

# Geflügel Rezepte

## Geflügelleber mit Pilzen Und Zwiebel

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Italien, Pilze, Kalorienarm, Diät, Schnell, Einfach

---

250 g	Geflügelleber	Petersilie
	Mehl zum Stäuben	Majoran
250 g	Champignons	Marsala
2	Essl. Olivenöl	100 ml Sahne (Oder Sahne Fettarm)
1	kleine Zwiebel	

---

Das Olivenöl erhitzen und darin die gewurfelte Zwiebel andünsten. Die geviertelten Pilzhütchen und die gehackten Stiele zugeben und 10 Minuten garen.

In einer weiteren Pfanne Olivenöl stark erhitzen und darin die zerkleinerte, mit Mehl gestäubte Geflügelleber anbraten und würzen.

Die Champignons zugeben und mit Marsala ablöschen. (Der Alkohol verdunstet)

Die Sahne zugeben, etwas einkochen lassen und mit Kräutern bestreut servieren.

Beilagen: Reis, Pfannkuchen, Eiweißbrot