

# Fusilli mit Hähnchenlebersauce



## Zutaten für zwei Personen:

125 g Fusilli (Spiralnudeln)  
Salz für das Nudelwasser  
200-250 g sehr frische  
Hähnchenleber  
1/2 EL Olivenöl  
1 kleine Ecke Butter  
30 ml Portwein oder Marsala  
einige EL Nudelwasser  
4-6 EL Sahne  
1/2 TL Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
italienische Kräuter  
6-8 Kirschtomaten für die Deko

1. Fusilli nach Packungsan-  
gabe in reichlich Salzwasser  
kochen. Garprobe machen,  
die angegebenen Zeiten  
sind oft zu kurz.

2. Hähnchenleber sauber  
parieren und in kleine  
Stückchen schneiden.

3. Hähnchenleber in dem  
Olivenöl-Butter-Gemisch bei  
mittlerer Hitze portionsweise  
durchbraten, dann alles in  
die Pfanne zurückgeben  
und mit ca. 30 ml Portwein  
ablöschen. Etwas  
einköcheln lassen.

4. Mit einem hölzernen  
Pfannenwender oder  
Kochlöffel die Leberstück-  
chen weiter teilen bzw.  
einstampfen, mit Salz, Pfeffer

und italienischen Kräutern  
kräftig abschmecken.  
Eventuell noch 1/2 TL  
Gemüsebrühpulver  
einstreuen. Mit einigen EL  
Nudelwasser nach  
Geschmack verdünnen.  
Sahne zugeben und weiter  
einköcheln.

## Hinweise:

Bei Gästen vorher fragen,  
ob es Einwände gegen  
gebratene Hähnchenleber  
gibt.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30  
min, Hauptspeisen, Nudeln,  
Geflügel, Huhn, Innereien,  
italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023