

Kalbsleberchen mit Guacamole Für Liebhaber des Besonderen!

Marinieren:

30 Minuten

La Mise en Place:

300 g Kalbsleberchen, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Sojasosse, Olivenöl, Pfeffermühle, 2 Frühlingszwiebeln, Guacamole

Die Vorbereitung:

Das Leberchen in Streifen schneiden. Den Knoblauch hacken. Mit Sojasosse, Olivenöl, Pfeffer und dem Leberchen verrühren und gut 30 Minuten marinieren.

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin das Fleisch mit der Marinade scharf braten. Das Zwiebelgrün kurz mitbraten.

Die Vollendung:

Guacamole dazu geben, gut mischen und sofort anrichten.

