

## *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.

