

Hähnchenleber und Estragonsahne auf Spaghetti

haehnleuesasp07q.odt

Zutatenliste für 4 Portionen:

200 g Hähnchenleber
1 EL Mehl
2 EL Butterschmalz
2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch
50 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
500 g Spagetti
0,5 Bund Estragon

Zubereitung:

Hähnchenleber waschen, trocken tupfen und von Haut und Sehnen befreien. In kleine Gabelstücke schneiden und mit Mehl bestäuben. In dem heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten und herausnehmen, warm stellen.

Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, grob würfeln und in dem Bratfett andünsten. Weißwein, Brühe und Sahne angießen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spagetti nach Packungsaufschrift in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Soße im Mixer oder mit dem Schneidestab in einem Topf pürieren. Estragon waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob zerkleinern und zu der Soße geben. Mit den Spagetti servieren!

Vorbereitungszeit:	keine	Kosten pro Portion:	xxx
Zubereitungszeit:	45 Min.	Kalorien pro Portion:	xxx
Schwierigkeitsgrad:	Mittel	K: xxx	F: xxx E: xxx