



*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

## Leberragout, mediterran

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

4 Scheiben Kalbsleber  
1 mittelgroße Zwiebel, schälen und grob würfeln  
1 Fleischtomate, enthäuten und grob würfeln  
1 Zucchini, längs vierteln und in Stücke schneiden  
1 kleine Aubergine, in Würfel (Kantenlänge ca. 1,5 cm) schneiden  
1 gelbe Paprikaschote, putzen und in grobe Würfel schneiden  
100 g Zuckerschoten  
30 g Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen(alternativ: 1 Bund Bärlauch), fein hacken  
1 Lauchzwiebel  
100 ml Wasser  
50 ml Sahne  
Olivenöl, zum Braten  
Oregano  
Thymian  
Rosmarin  
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 min.

### Zubereitung:

Die Leber sorgfältig waschen, trocken tupfen und in feine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln in Olivenöl anbraten.

Nach und nach zuerst die Zuckerschoten, die Paprika, dann Aubergine und Zucchini und zum Schluss die Tomaten und die Lauchzwiebel dazugeben und mit dünsten.

Jetzt den Knoblauch (oder Bärlauch) und das Tomatenmark dazugeben, kurz anschwitzen und dann mit Wasser und Sahne gerade eben bedecken.

Die Leber in einer separaten Pfanne kurz anbraten und mit der Sahne verfeinern.

Das Gemüse mit Salz und Pfeffer und zum Schluss mit Oregano, Thymian und Rosmarin nach eigenem Geschmack abschmecken.

Wir wünschen Guten Appetit!

Beilagen:

Butterreis oder Bandnudeln