

# Lebergeschnetzeltes mit Sardellen und Kapern auf Penne Rigate



## Geschnetzeltes mit Pasta

Leber trägt einiges an Aromen, da sie selbst nur einen wenig ausgeprägten Eigengeschmack hat. Wie zum Beispiel Säure in Form von Rotwein oder Essig. Auch Zwiebeln passen immer gut dazu. In diesem Gericht kommen angebratene Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzu. In Öl eingelegte Sardellen sorgen für Würze, Kapern und Rotwein für Säure und ein wenig Harissa für etwas Schärfe. Ausgleichend auf diesen kräftigen Geschmack wirkt dann die eher neutrale, italienische Pasta.

## Zutaten für 1 Person:

- 120 g Rinderleber
- 4 Sardellen (in Öl eingelegt)
- 1 Schalotte

- 1 Knoblauchzehe
  - ein kleines Stück Ingwer
  - $\frac{1}{2}$  TL Tomatenmark
  - $\frac{1}{2}$  TL Harissa-Paste
  - 2 TL Kapern (in Essig eingelegt)
  - 100 ml trockener Rotwein
  - 100 ml Wasser
  - Salz
  - schwarzer Pfeffer
  - Olivenöl
- 
- 125 g Penne Rigate
  - frische Petersilie

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10–15 Min.

Schalotte, Knoblauchzehe und Ingwer schälen und sehr fein schneiden. Kapern aus dem Essig nehmen und kleinhacken. Leber in schmale, kurze Streifen schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Danach warmstellen.

Sardellen zunächst ohne zusätzliches Öl in eine Pfanne legen, diese erhitzen und die Sardellen etwas anbraten und schmelzen lassen. Etwas Olivenöl hinzugeben, Schalotte, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben und auch anbraten. Tomatenmark und Harissa-Paste dazugeben und ebenfalls kurz mitanbraten. Dann Kapern und Leber hinzugeben. Alles ein wenig anbraten und die Leber etwas Farbe nehmen lassen. Die Leber nur kurz anbraten, damit sie innen noch rosé ist und nicht durch zu langes Garen zu trocken wird. Mit dem Rotwein ablöschen und alles gut verrühren. Dann mit dem Wasser die Sauce verlängern. Ein wenig reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Petersilie kleinschneiden. Pasta in einem tiefen Pastateller anrichten, das Geschnetzelte mit Sauce darüber geben und mit etwas Petersilie garnieren.