

# Geflügelleberpfanne



Lebern, Zucchini, Champignons

Diesmal ein Gericht aus meinem ersten [Kochbuch](#). Ich wollte Hähnchenlebern zubereiten und hatte auch noch Zucchini im Kühlschrank. Irgendwann fiel mir dann dieses Rezept ein, das ich bisher mit Nudeln zubereitet hatte. Aufgrund der Menge der Zutaten fiel die Geflügelleberpfanne aber so üppig aus, dass ich sie ohne Pasta zubereitete und so aß.

## Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hähnchenlebern
- $\frac{1}{2}$  Zucchini
- 2 große Champignons
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 1 EL Mehl

- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Majoran
- Wurzelgrün
- Salz
- Pfeffer
- Butter

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

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, Lauchzwiebel putzen. Schalotten und Knoblauch kleinschneiden, Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Lebern von Fett und Sehnen befreien und in grobe Stücke schneiden. Mehl auf einen Teller geben und die Lebern mehlieren. Zucchini und Champignons in dünne Scheiben schneiden. Kräuter kleinwiegen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebel, Zucchini und Champignons hinzugeben und einige Minuten anbraten und dünsten. Dann die mehlierten Lebern hinzugeben und ebenfalls einige Minuten mit anbraten. Kräuter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Fond hinzugeben. Ein paar Minuten köcheln lassen und die Sauce reduzieren. Abschmecken und auf einem großen Teller servieren.