

Schweinehirn in Tomaten-Sugo mit Fettuccine

Schweinehirn, in siedendem Salzwasser blanchiert, dann in kleine Stücke zerteilt und in Butter schön kross angebraten. Das schmeckt einfach lecker.

Dazu habe ich ein einfaches Tomaten-Sugo zubereitet, aus Schalotten, Knoblauch, roten Chili-Schoten und geschälten Tomaten aus der Dose. Einfach, aber lecker und schmackhaft.

Als Beilage wähle ich Fettuccine, die ich immer wieder gerne esse.

[amd-zlrecipe-recipe:211]