


# Bioleks: Crostini di Fegatini

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-crostini-di-fegatini-überbackenes-brot-mit-hähnchenleber-schinken-püree](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-crostini-di-fegatini-überbackenes-brot-mit-hähnchenleber-schinken-püree)

## Überbackenes Brot mit Hähnchen-Leber-Püree

---

### Zutaten:

- 150g Hähnchen-Leber
- 40g roher Schinken
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 3 frische Salbeiblätter
- 1 EL Butter
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 8 schräg geschnittene Baguettescheiben
- frisch geriebener Parmesan

### Zubereitung:

Den Backofen auf 250°C vorheizen und den Grill zuschalten.

Die Leber ggf. putzen, dann in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln, den Schinken grob würfeln. Die Salbeiblätter im heißen Öl kurz anbraten. Die Schinken- und Zwiebelwürfel zugeben und dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Leber zugeben und bei starker Hitze kurz und kräftig unter Umrühren anbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen und den Salbei entfernen.

Die Leber mit Schinken und Zwiebeln pürieren und in eine Schüssel umfüllen. Dann mit der Butter zu einer streichfähigen Creme verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.

Die Baguettescheiben kurz anrösten und mit dem Leber-Püree bestreichen. Parmesan darüber reiben und im vorgeheiztem Backofen kurz überbacken. Heiß servieren.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 25.10.1996*

*Prominenter Gast: Bettina Böttinger*