

Crostini alla Toscana

Zutaten

Hühnerleber	440 g.
Selleriestange	1
Zwiebel (rote)	1
Möhre	1
Olivenöl	2 EL
Butter	2 EL
Kapern	1 EL
Lorbeerblatt	1
Salbei	5 Blätter
Salz, Pfeffer	
Sardellenpasta	2EL

Zubereitung

Hühnerleber putzen und klein schneiden. Hühnerleber, 1 Zwiebel, 1 Selleriestange und 1 Möhre sehr fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, 1 EL Butter darin schmelzen und das Gemüse, Hühnerleber und Lorbeerblatt, und Salbei andünsten.

35 Minuten sanft köcheln, mit Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen, mit 1 EL Kapern und mit zwei EL Sardellenpasta die Hühnerleber und das Gemüse mit der Flotten Lotte grob pürieren. 1 EL weiche Butter unterrühren, abschmecken.

Weißbrotscheiben im Toaster oder Backofen anrösten. Jede Scheibe mit der Hühnerlebercreme bestreichen.