Rezept des Monats April

Tagliatelle mit Hühnerleber


1 große Zwiebel fein hacken und 2 Knoblauchzehen zerdrücken. 100 g Pancetta fein würfeln. 250 g frischen Spinat putzen, gründlich waschen und die Blätter grob zerpflücken. 500 g Hühnerleber säubern. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel goldgelb anschmoren. Knoblauch, Pancetta und die Hühnerleber zugeben und unter ständigem Rühren bei milder Hitze braten, bis die Leber fast gar ist (sie sollte innen noch leicht rosa sein). Mit 3 Eßlöffeln Balsamicoessig ablöschen. Je 1 Eßlöffel frischen Majoran und gehackte Petersilie und die Spinatblätter untermischen. 250 g al dente gekochte Tagliatelle dazugeben und vorsichtig miteinander vermischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.