

1605

**GIUSTI**  
MODENA

# HÜHNERLEBERRAVIOLI MIT WILDEN LAUCHZWIEBELN

GIUSTI BALSAMICO-ESSIG 5 GOLDMEDAILLEN



## ZUTATEN:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 400 g Hühnerleber
- 100 ml Marsala-Wein
- 200 ml Brühe
- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- Natives Olivenöl extra
- Salz
- Pfeffer
- eingelegte wilde Lauchzwiebeln
- Giusti Balsamico-Essig aus Modena

## ZUBEREITUNG:

☞ In einer Pfanne die gebackte Schalotte mit Butter anbraten. Die Leber hinzufügen und kochen. Salz, Pfeffer und Marsala-Wein hinzugeben, den Alkohol bei starker Hitze verdampfen lassen und die Lebern garen lassen. Sobald sie gar sind, alles zu einer cremigen Paste pürieren.

☞ FÜR DEN TEIG: Mehl und Eier vermischen. Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen, Quadrate ausstechen, mit Hühnerleber füllen und die Ravioli verschließen.

☞ In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen, die Ravioli hineingeben und eine  $\frac{3}{4}$  Minute kochen lassen.

☞ Die Ravioli mit Butter anbraten und mit eingelegten wilden Lauchzwiebeln und Giusti Balsamico-Essig aus Modena servieren.

