



## Penne mit Kalbsleberli

- 350 g Teigwaren z.B. Penne  
Salzwasser, siedend
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 500 g Cherry-Tomaten
- 1 Bd. glattblättrige Petersilie
- 500 g geschnetzelte Kalbsleber
- Öl zum Braten
- $\frac{3}{4}$  TL Salz
- Pfeffer wenig

Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abtropfen, zurück in die Pfanne geben. Zwiebel in Streifen, Knoblauch in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren, Petersilie grob schneiden.

Kalbsleber im heissen Öl in einer beschichteten Bratpfanne portionenweise ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, wenig Öl in die Pfanne geben. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten ca. 3 Min. dämpfen. Teigwaren, Kalbsleber und Petersilie daruntertermischen.

En Guetä

