



## Paté di fegato

Geflügellebercreme für Crostini

300g Geflügelleber  
2 EL Olivenöl extra vergine  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund glatte Petersilie  
1 EL gesalzene Kapern  
3 Sardellenfilets (eingelegt in Olivenöl)  
etwa 0,2l Weißwein (oder Marsala)

Die Leberstückchen putzen, waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit den Zwiebelwürfeln und den durchgepressten Knoblauchzehen ins heiße Olivenöl geben und bei häufigerem Umrühren gut anbraten.

Nach wenigen Minuten erst die fein gehackte Petersilie untermengen, dann mit dem Wein ablöschen. Einige Minuten leicht köcheln lassen.

(Die Leberstückchen sollten innen noch rosa sein).

Nun die Kapern (mit dem Salz) grob hacken und mit den Sardellenfilets zufügen. Weitere 2 Minuten erhitzen, damit die Sardellen zerfallen.

Nun das Ganze etwas abkühlen lassen (es sollte noch ein wenig Flüssigkeit vorhanden sein; ev. etwas Wein nachgießen)

Anschließend mit dem Pürrierstab grob zerkleinern und eventuell mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Buon appetito!