



## Spaghetti mit Leberstreifen und Coctailtomaten

Hot Pasta

Genial einfach, genial gut



### Zutaten für 4 Personen

- 1 Pack. Spaghetti
- 150 g Leber p.P
- Coctailtomaten
- 2 kl. Zwiebeln
- Salz
- Olivenöl
- Basilikum o.a. zur Deko

### Zubereitung

1. Spaghetti in Salzwasser bissfest garen.
2. Coctailtomaten waschen, vierteln.
3. Leber waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden, salzen und mit feingehackten Zwiebeln und Tomaten in Olivenöl cross anbraten.
4. Gewürzmischung mörsern und mit etwas zusätzlichem Olivenöl in der Pfanne bei kleiner Flamme mit allen Zutaten ziehen lassen.
5. Die Nudeln in die Pfanne geben und mit allen Zutaten vermengen.

*Guten Appetit*

Eine Empfehlung von Lothar Marhöfer: Inhaber des Waldhotels J´hofen bei Adenau / Eifel