

REZEPT

Zarte Leberpastete auf Baguette

Dieses Rezept mit dem Namen Nizhnyi pastet z maslom wurde von den beiden Ukrainerinnen Laysa Poltavska und Liudmyla Luzanova im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Wir bedanken uns bei der Dettinger Initiative „Ermstal hilft“, die den Kontakt hergestellt hat. Für „Ermstal hilft“ gibt es seit Kriegsbeginn eine große Spendenaktion und Hilfsbereitschaft im Bäckerhaus Veit.



Zubereitungszeit: ca. 30 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 200 g Rindsleber
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 60 g Butter zum Garen
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- krause Petersilie als Dekoration

Zubereitung:

1. Rindsleber, gewürfelte Zwiebel, geriebene Karotte in der Pfanne mit Butter ca. 20-25 Minuten garen, dann abkühlen lassen.
2. Im Mixer zerkleinern und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
3. Baguette in Scheiben schneiden und mit der Leberpastete belegen. Mit Petersilie dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept: Larysa Poltavska, Liudmyla Luzanova,
www.ermstal-hilft.de, Foto: Yurii Chernohor