

Gebratene Kalbsleberscheiben mit KIKU-Äpfeln

Zutaten

für 4 Personen

600 g Kalbsleberscheiben

50 g Butter

1 Esslöffel Olivenöl

1 KIKU-Apfel, geschält und in kleine Würfeln
geschnitten

1 Esslöffel Petersilie, fein geschnitten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Mehl

ca.0,1 l klare Suppe

Zubereitung

Butter und Olivenöl zusammen in einer Pfanne erhitzen.

Die Kalbsleberscheiben in Mehl wenden und in der Pfanne abbraten.

Die geschnittenen Äpfelwürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Suppe aufgießen, die gehackte Petersilie darüber streuen.

Auf die Teller verteilen und servieren

