



## **Crostini di Fegatelli**

### Zutaten für ca. 25 Stück

300g Hühnerleber  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
1 Gläschen Weißwein  
1 EL Kapern  
2-3 Sardellen in Öl

### Zubereitung:

Die Leber mit der fein geschnittenen Zwiebel, den Knoblauchzehen und der sehr fein gehackten Petersilie in heißem Öl anbraten. Sparsam salzen und pfeffern. Mit dem Weißwein ablöschen, einige Minuten köcheln lassen, bis die Leber innen nur noch rosa ist. Die Kapern und Sardellen zugeben. Alles mischen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Pürierstab oder im Mixer zerkleinern.