

# Sahne-Lebergulasch mit Spirelli

## Zutaten für 4 Personen:

500 g Schweineleber

500 g Landrahm

500 g Rhönland- Spirelli

Öl zu Braten

Pfeffer, Salz, Worcestersauce, Oregano, Knoblauch

## Zubereitung:

Leber kurz waschen und mit Küchenkrepp abtupfen, in kleine Würfel schneiden. Öl in einem hohen Bräter erhitzen.

Leber scharf anbraten. Mit Pfeffer, Salz, Worcestersauce, Oregano und Knoblauch würzen.

Mit Wasser ablöschen, Landrahm hinzugeben und verrühren. Noch einmal kurz erhitzen. Spirelli bissfest kochen und mit der Leber servieren.

*Guten Appetit!*