

Leber mit Äpfeln und Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

500g Schweineleber in Scheiben

10 Scheiben Schinkenspeck

2 Äpfel in Scheiben

2 Zwiebeln gewürfelt

Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Schinkenspeck in eine Auflaufform geben und auslassen.

Die Leber mit Pfeffer und Salz würzen und auf den Schinkenspeck legen, darüber die Zwiebeln verteilen.

Alles mit Folie abdecken und ca. 20 min. bei 200 Grad im Backofen braten.

Danach die Apfelscheiben auf den Zwiebeln verteilen und nochmals 15-20 min. mit Folie bedeckt in den warmen Backofen stellen.

Mit Kartoffelbrei und einem Salat servieren.

Guten Appetit!