Putenlebern auf Galletti tricolore



Leckere, rosé gebratene Putenleber

Ich habe das erste Mal Putenlebern zubereitet. Diese sind nicht immer zu bekommen.

Jedenfalls habe ich sie bei meinen bisherigen Discountern und Supermärkten nicht bekommen.

Als ich Anfang der Woche bei einem größeren Supermarkt einkaufen war, fand ich im Kühlregal nicht nur Hähnchenlebern und -herzen bei den Innereien, sondern eben auch Putenlebern. Und diese habe ich natürlich sofort mitgenommen und gekauft.

Putenlebern sind erwartungsgemäß größer als Hähnchenlebern – der Vogel ist eben definitiv größer.

Ich brate die kleingeschnittenene Lebern nur einige Minuten kross in viel gutem Olivenöl an. Und würze sie mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer.

Für die Sauce verwende ich einfach eine sehr große Menge des guten Olivenöls. So dass dieses Gericht mit der Pasta fast wie ein Pastagericht aglio e olio zubereitet wird.

Mehr bedarf es nicht.

Als Pasta wähle ich Galletti tricolore, das sind diejenigen Nudeln, die nudelfarben, rot und grün sind.

Das Gericht in schnell in 7 Minuten zubereitet.

Während die Pasta kocht, schneidet und brät man die Lebern.

Und kann dann alles zusammen in tiefen Pasta-Tellern anrichten.

Nicht fehlen darf natürlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano zum Garnieren des Gerichts.

Putenlebern auf Galletti tricolore



4. März 2021
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Zubereitungszeit
3 Minuten

Garzeit
7 Minuten
Gesamtzeit
10 Minuten



Zutaten

- 375 g Galletti tricolore
- 400 g Putenlebern
- Olivenöl
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Anleitung

1. Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

2. Währenddessen Lebern in kurze, breite Streifen schneiden.
3. Einen großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lebern darin einige Minuten kross anbraten. Die Lebern sollen innen möglichst noch rosé sein. Salzen und pfeffern.
4. Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.
5. Lebern mit dem Olivenöl darüber verteilen.
6. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.
7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Galletti tricolore,
Gefluegel,
Leber,
Nudeln,
Olivenöl,
Parmigiano Reggiano,
Pasta,
Pute

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/03/04/putenlebern-auf-galletti-tricolore/