

Zutaten

- 200 g geräucherte, grobe Leberwurst
- 2 Schalotten, geschält und fein gewürfelt
- 1 Apfel, geschält und fein gewürfelt
- 50 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- etwas gehackte Petersilie
- grober, schwarzer Pfeffer
- Salz
- 2 Schälchen Kresse

Hauptgang, Vorspeise

Leberwurstravioli

Entdecken Sie unser Rezept für herzhaft gefüllte Leberwurstravioli. Kochen Sie mit uns und erleben Sie die Hüttensause bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Leberwurst pellen und in eine Schüssel geben. Schalotten- und Apfelwürfel in Öl glasig anschwitzen und mit den restlichen Zutaten zur Leberwurst geben. Die Masse gut verrühren und mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.