Spaghetti mit Kalbsleber

Kalbsleber, klein gewürfelt, zusammen mit Zwiebel angebraten und mit Salbei gewürzt, das ist schon fast eine gute Spaghettisauce. Es braucht nicht mehr viel dazu: Salz, Pfeffer, etwas Peperoncino und etwas Sauerrahm, um ein delikates Pastagericht auf die Schnelle auf den Teller zu zaubern.

Zutaten (1 Portion)

80g	Spaghetti
80g	Kalbsleber
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
6cm	Peperoncino
1Tl	Salbei zerrieben
2El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Spaghetti ca. 8-10 Minuten in Salzwasser kochen (Kochzeit auf der Packung beachten).

Derzeit:
Kalbsleber zu kleinen Würfelchen schneiden. Zwiebel hacken. Peperoncino fein hacken und dabei die sehr scharfen Kerne entfernen. Ein paar Peperoncino-Scheibchen zur Dekoration beiseite legen.

Zwiebel anrösten, sobald sie leicht braun wird, Leber, Salbei und Peperoncino zugeben. Etwa eine Minute braten lassen, wenden und eine weitere Minte weiterbraten. Sauerrrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti abgiessen, zu der Leber geben und gut vermischen.

Anrichten und mit den Peproncino-Scheibchen dekorieren.