

## **LEBER MIT ZWIEBEL (KALBS-, HÜHNER- ODER RINDLEBER)**

- 🌿 500 g Hühnerleber
- 🌿 250 g geschnittene Champignons
- 🌿 1/2 kg Zwiebeln
- 🌿 4-5 Knoblauchzehen
- 🌿 Salz
- 🌿 Pfeffer
- 🌿 1/2 Teelöffel Tschubritza-Gewürz
- 🌿 2 Tomatenmark
- 🌿 1/2 Sack tiefgefrorenes Suppe-Gemüse

### **Zubereitung:**

2-3 Esslöffel Öl in einer Bratpfanne eingießen. Geschnittene Zwiebeln und alles andere dazu geben. 300 ml Wasser ablöschen. Alles pürieren und im Ofen 30 Minuten bei 250 Grad backen.