

## Maccheroni mit Hühnerleber

300 g schräggeschnittene Makkaroni  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
400 g Hühnerleber  
1 Zwiebel, gehackt  
1 EL Petersilie, gehackt  
2-3 Salbeiblätter  
1/2 dl Marsala  
2 EL Gourmet-Butter  
20 g frische Butter  
Parmesan oder Sbrinz zum Bestreuen

Die Makkaroni in viel Salzwasser "al dente" kochen. Hühnerleber gut reinigen, in Stücke schneiden und in Gourmet-Butter rasch anbraten, dann warmstellen. Zwiebeln in den Bratfond geben und unter Wenden dünsten. Salbeiblätter zufügen und kurz mitdünsten. Mit Marsala ablöschen. Die Leber in der Sauce kurz erwärmen. Gut würzen. Unter die abgetropften Makkaroni mischen. Frische Butter zugeben und unter die Teigwaren ziehen. Frischgeriebenen Käse dazuservieren.