

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Gitzi-Innereien mit Spinatsalat

4 Personen

Zutaten

- 4 Milken,
2 Minuten blanchieren und
in 8 Tranchen schneiden
- 2 Nieren mit Fett, in 8 Tranchen
schneiden
- 8 Tranchen Leber à 20 g
- 1 Herz, in 8 Tranchen schneiden
- 1 Schalotte gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Olivenöl
- 70 g Butter

Beilage

- 150 g Winterspinat
- Salatsauce

Zubereitung

Die Gitzi-Innereien einzeln in Olivenöl kurz braten und auf einen Teller geben. Aus der Pfeffermühle alles gut pfeffern. Butter in der Pfanne schmelzen, gehackte Schalotten dazu dünsten, die Innereien dazugeben, gut schwenken, salzen und auf ein Gitter geben.

Den Winterspinat (wenn die Blätter zu gross sind, in Streifen schneiden) mit Salatsauce anmachen und auf dem Teller anrichten, zusammen mit den Innereien.

Guten Appetit!



Schweiz. Natürlich.