

Putenleber auf Apfel mit Karottenstreifen (Vorspeise) **(für 4 Personen)**

Zutaten:

2 Äpfel
200-250gr. Putenleber
1 Möhre
Zucker und Zimt
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und quer halbieren. In den vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei 200°C geben.

Die Möhre schälen, stifteln (Länge ca. 5cm) und kurz in Salzwasser (mit einem Tropfen Öl) dünsten, so daß sie noch knackig.

Die Putenleber in kleine Stücken schneiden, evtl. Blutgefäße entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und braten.

Nach ca. 20min. die Äpfel aus dem Backofen nehmen und auf die Teller stellen. Zucker und Zimt über die Äpfel streuen. Die Putenleber auf die Äpfel geben und die Möhrenstreifen strahlenförmig um den Apfel herum dekorieren.