



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Hühnerpastete mit Tomatenmarmelade

Pastete:

500g frische Hühner- oder Gänseleber
2 Zwiebel, fein gehackt
4 hartgekochte Eier
3 EL Mayonaise
2 EL Temperos Berbere
Olivenöl

Pfeffer und Salz zum abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leber portionsweise anbraten. Leber auf einem Teller abkühlen lassen.
Zwiebel in der Pfanne braun anbraten.

Alle Zutaten mit der Leber durch einen Fleischwolf oder Wiegemesser zerkleinern.
Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Bratenflüssigkeit dazugeben.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken!

Marmelade:

200g Kirschtomaten
200g Gelierzucker
1 Zimtstange
1 Sternanis
2 Pimentkörner
½ TL Salz

Tomaten halbieren und mit allen Zutaten in einem Topf mit dicken Boden erhitzen. Alles ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Alles in Schraubgläser füllen und kühl lagern.

Guten Appetit!