

Italienischer Lampredotto

ZUTATEN FÜR 4:

- 600 gr Labmagen (schon gereinigt und vorgekocht)
- 1 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 2 Kirschtomaten
- Basilikum, Petersilie
- 1 Staudensellerie
- 4 Brötchen
- Salz und Pfeffer



Bild-Quelle: <https://www.tuscany-villas.de/in-toscana/2015/essen-und-wein/typische-produkte/lampredotto-florenz>

SO WIRD'S GEMACHT:

In einem Topf 3 Liter Wasser mit 2 Hälfte der Zwiebel, grob gehackte Karotte, grob gehackte Staudensellerie, Kirschtomaten, etwa Basilikum, etwa Petersilie und Salz zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, der ganze Labmagenstück ins kochendes Wasser einlegen. Mindestens eine Stunde schmoren lassen. Labmagen rausziehen und hacken.

Die Brötchen schneiden, die Scheiben mit dem gekochten Wasser leicht nassen, gehacktes Labmagen darauf legen, Salz und Pfeffer.

Buon Appetito! | Guten Appetit!



ROBERTO | Italien – Team Deveelopment

Vergesst Döner, Hamburger oder Hotdog. Hier kommt das Lampredotto :)