WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet mit Dinkel-Pasta in Cognac-Pfeffersauce

Zutaten (für 4 Personen):

2 Entenbrustfilets (aus deutscher Erzeugung)
2 Zwiebeln
150 g getrocknete Aprikosen
500 g Dinkel-Nudeln
Thymian
5 EL Cognac
200 ml Apfelsaft
2 TL eingelegter Pfeffer
Salz und Pfeffer
75 g Parmesan



Nährwerte:

Pro Portion ca. 825 kcal, 44 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten (davon 45 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet mit Dinkel-Pasta in Cognac-Pfeffersauce

Zubereitung:

1. Zuerst die Haut der Entenbrustfilets einschneiden.



2. Dann die Filets ohne Fett auf der Hautseite 3 bis 5 Minuten scharf anbraten, umdrehen und weitere 5 Minuten scharf anbraten.



3. Anschließend bei 180 Grad im Ofen zu Ende garen.



Entenbrustfilet mit Dinkel-Pasta in Cognac-Pfeffersauce

4. Jetzt die Nudeln nach Packungsangabe garen. Dann die Zwiebeln schälen und fein würfeln, Aprikosen kleinschneiden. Beides in dem Entenfett circa 5 Minuten anschwitzen.



5. Als nächstes Cognac, Apfelsaft, gehackten Thymian und eingelegten Pfeffer dazugeben und circa 5 bis 7 Minuten köcheln lassen. Eventuell noch etwas Nudelwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Zum Schluss Entenfleisch, Pasta und Sauce anrichten, mit Parmesan bestreuen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet mit Dinkel-Pasta in Cognac-Pfeffersauce



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**