



## Entenbrustfilet mit Champignon-Pasta

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 2 Entenbrustfilets (je 300g)
- 2 EL Orangenlikör
- 2 Honig
- 1 Orange
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 500 g Orecchiette
- Rosmarin
- Thymian
- Salz und Pfeffer



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 795 kcal, 46 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

## Entenbrustfilet mit Champignon-Pasta

### Zubereitung:

1. Für die Marinade Orangenlikör, Honig, Abrieb und Saft der Orange vermengen.



2. Dann die Hautseite rautenförmig einschneiden, damit sich das zarte Fleisch beim Anbraten nicht wölbt.



3. Die Entenbrustfilets ohne Öl auf der Hautseite für circa 3 Minuten scharf anbraten,...





## Entenbrustfilet mit Champignon-Pasta

4. ...dann wenden und weitere 5 Minuten anbraten.  
Anschließend die Orangen-Marinade über das Entenfleisch geben und im Ofen bei 180 Grad circa 15 bis 20 Minuten zu Ende garen.



5. Währenddessen Champignons putzen und halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides in Öl circa 5 bis 7 Minuten anbraten. Nebenbei die Nudeln nach Packungsangabe kochen.



6. Zum Schluss Nudeln und gehackte Kräuter unter die Champignons heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken,...



7. ...mit den Entenbrustfilets anrichten und genießen!



## Entenbrustfilet mit Champignon-Pasta



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**

Schlupf

**D**

Aufzucht

**D**

Verarbeitung

### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)