WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet mit Champignon-Pasta

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



7. …mit den Entenbrustfilets anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet mit Champignon-Pasta



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**