



## 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 90 Minuten (davon 45 Minuten Garzeit im Ofen)

## 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.



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