

Rezept

Penne mit gehackter Ente und Koriander

Ein Rezept von Penne mit gehackter Ente und Koriander, am 26.04.2024

Zutaten

1 Entenbrustfilet (ca. 400 g)	200 g Möhren
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Chilischote
1 Bund Koriandergrün	400 g Penne
Salz	300 ml Geflügelbrühe (Instant)
2 EL Tomatenmark	Saft von 1 Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Haut der Entenbrust gitterförmig einschneiden. Das Filet mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. goldbraun braten. Die Pfanne nicht spülen.

2. Die Möhren schälen und sehr fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Chili waschen, putzen, entkernen und fein hacken. Den Koriander waschen, trocken schütteln, grob hacken.

3. Die Penne nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die Haut von der Entenbrust ablösen. Das Filet sehr fein hacken und in der Pfanne im Entenfett bei starker Hitze 2-3 Min. braten, dann herausnehmen.

4. Möhren, Zwiebeln und Chili 2-3 Min. braten. Mit Brühe ablöschen, Tomatenmark und Fleisch unterrühren, 3-5 Min. kochen lassen. Mit Limettensaft und Salz würzen. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce und dem Koriander mischen.