

Rezept

Knuspergemüse aus der Pfanne mit geräucherter Entenbrust

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 min



Zutaten

2 Schalotten

3 EL iglo Petersilie

6 EL heller Balsamico-Essig

300 g Kartoffeln

Salz & Pfeffer

½ TL Zucker

5 EL Öl

2 Packungen (à 400 g) Prinzessbohnen

300 g geräucherte Entenbrust (im Stück)

Grober Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung

1. Als erstes die Vinaigrette vorbereiten. Dafür Schalotten schälen und würfeln. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Schalotten und **iglo Petersilie** verrühren. 3 EL Öl unterrühren.
2. Kartoffeln schälen, klein schneiden und gar kochen. Prinzessbohnen nach Packungsanleitung zubereiten. Anschließend **iglo Prinzessbohnen** und Kartoffeln mit 2 EL Öl in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Geräucherte Entenbrust dünn aufschneiden. Knuspergemüse auf Tellern anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln und Entenbrust darauflegen. Mit grobem Pfeffer bestreuen.