



Pasta ametista mit Entenbruststreifen

(Nudeln mit Rotkohl)

• Zutaten

250 Gramm	Nudeln (z.B. Penne)
450 Gramm	Apfel Rotkohl
3	Frühlingszwiebeln
3 handvoll	Erbsen u. Möhren
1 Esslöffel	feines Currypulver
170 Gramm	frische Champignons
1 kl. Dose	Mais
1 Teelöffel	Oregano
4 Esslöffel	Wasser
evtl. etwas	Parmesan zum Nachwürzen
2 mittelgr.	Entenbrüste

 **Zubereitung:**

1. die Nudeln gemäß Packungsanweisung im Salzwasser zubereiten
2. den Rotkohl, die Erbsen und Möhren unter Zugabe von 4 EL Wasser in einem Topf garen
3. gelegentlich umrühren
4. die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
5. die Champignons in dünne Scheiben schneiden
6. dann beides nacheinander zum Rotkohl geben und unterrühren
7. mit dem Oregano würzen
8. die fertigen Nudeln in einem Sieb abgießen und unter das Rotkohl-Gemüse mischen
9. den Mais ebenfalls abtropfen lassen und unterrühren
10. eventuell mit frisch geriebenen Parmesan noch etwas nachwürzen
11. nebenher die Entenbrustscheiben auf der Hautseite einritzen
12. mit Salz und Pfeffer würzen
13. in eine kalte Pfanne ohne Fett legen und langsam darin erhitzen
14. etwa vier bis fünf Minuten von allen Seiten anbraten
15. im vorgeheizten Backofen (ca. 100° C) auf mittlerer Schiene 35 bis vierzig Minuten rosa garen
16. die Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken
17. kurz vor dem Servieren die Entenbrüste auf der Hautseite nochmals kross anbraten
18. anschließend in dünne Scheiben schneiden und zu den Pasta servieren