



So nah, so gut!

## ENTENBRUST MIT KÜRBIS-PILZGEMÜSE

### ZUTATEN

1	Kleiner Kürbis (800 g; z.B. Butternuss)
250 g	Kräuterseitlinge
200 g	Champignons
2	Knoblauchzehen
1/2 Bund	Thymian
2	Entenbrüste (à ca. 400 g)
3 EL	Öl
200 ml	Entenfond
1 EL	Klarer Honig
500 g	Frische Kartoffel-Gnocchi (Kühlregal)
	Rosa Beeren
	Salz
	Schwarzer Pfeffer



### ZUBEREITUNG

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min. | **Schwierigkeitsgrad:** leicht | **Personen:** 4

Kürbis halbieren, Kerne herauskratzen. Kürbis in große Stücke scheiden und schälen. Kürbisfleisch in große Stifte schneiden. Pilze säubern und putzen. Je nach Größe halbieren. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Thymian waschen, trocken tupfen, etwas zum Garnieren beiseite legen. Rest fein hacken.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch mit der Hautseite nach unten 2-3 Minuten goldbraun braten. Wenden und 2 Minuten von der Fleischseite braten.

Brüste in eine ofenfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten garen.

Bratfett in der Pfanne erhitzen, Kürbis darin 1-2 Minuten braten. Pilze zugeben und weiter 2 Minuten braten. Knoblauch zugeben, kurz mit dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fond zugießen und ca. 6 Minuten köcheln lassen.

Thymian mit Honig und Salz verrühren. Entenbrüste damit bestreichen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 5 Minuten garen.

2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin unter Wenden goldbraun braten. Gemüse noch einmal abschmecken. Entenbrust aufschneiden. Mit Gemüse und Gnocchi anrichten. Mit rosa Beeren bestreuen und mit Thymian garnieren