

**Entenbrust mit gebratenen Nudeln****Zutaten für 4 Personen**

350 g Entenbrust (Filet)  
30 g Ingwer  
2 Zehen Knoblauch  
2 Chilischoten  
1 Peperoni rot  
1 Peperoni gelb  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
200 g Kefen  
2 EL Öl  
175 g chinesische Eiernudeln  
2 EL Sesamöl  
60 ml Sojasauce  
125 ml Gemüsebrühe  
50 g Rettich- oder Sojasprossen  
Salz  
Pfeffer

**Vorbereitung**

Das Entenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und rautenförmig einschneiden.

Den Ingwer schälen, die Knoblauchzehe abziehen, die Chilischoten halbieren, entkernen, waschen. Die drei Zutaten fein würfeln.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, die weissen Scheidewände entfernen, waschen und in Streifen schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, evtl. halbieren und in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Die Kefen putzen, waschen und schräg halbieren.

**Zubereitung**

1. Das Sonnenblumenöl in einem Wok erhitzen und das Filet mit der Haut nach unten bei schwacher Hitze knusprig braten, nach etwa 6 Minuten wenden und in etwa 6 Minuten garen, das Filet herausnehmen und ruhen lassen.
2. Die Eiernudeln nach Packungsanleitung zubereiten.
3. Das überschüssige Öl aus dem Wok abgiessen und das Sesamöl zugeben. Ingwer, Knoblauch, Chilischoten, Peperoni, Frühlingszwiebeln und die Kefen in dem Wok 3-5 Minuten braten.
4. Die Nudeln zugeben, ½-1 min. weitergaren, mit Sojasauce ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.
5. Die gebratenen Entenbrüste in breite Streifen schneiden, vorsichtig unterheben, nochmals kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rettich- oder Sojasprossen betreuen.