

# Ente mit Bärlauch-Dressing

## Zutaten

Für 4 Personen

- 50 g Bärlauch, grob geschnitten
- 1 EL Johannisbeergelee
- ½ dl Gemüsebouillon
- 3 EL Aceto balsamico bianco
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 200 g Coop Fine Food Filet de Canard séché (Entenbrust getrocknet)
- 50 g Blattsalat (z. B. Rucola oder Mischsalat)
- 30 g Cashewnüsse, geröstet, grob gehackt
- 50 g Sbrinz-Hobelrollen, nach Bedarf, halbiert



## Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

## Energiewert/Person

ca. 1560 kJ/373 kcal

## Mein Einkauf

- ☐ 50 g Bärlauch
- ☐ 1 EL Johannisbeergelee
- ☐ 3 EL Aceto balsamico bianco
- ☐ 200 g Fine Food Filet de Canard séché (Entenbrust getrocknet)
- ☐ 50 g Blattsalat (z. B. Rucola oder Mischsalat)
- ☐ 30 g Cashew-Nüsse
- ☐ 50 g Sbrinz Hobelrollen

## Im Vorrat

- ☐ Gemüsebouillon
- ☐ Olivenöl
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer

## Zubereitung

Bärlauch mit allen Zutaten bis und mit Öl pürieren, würzen.

Ente und Salat auf Teller verteilen, Bärlauch-Dressing darüberträufeln. Cashewnüsse und Käse darauf verteilen.

**Haltbarkeit:** Dressing gut verschlossen im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar. Vor Gebrauch aufrühren.

**Alternativ-Tipp:** Zu diesem Dressing eignet sich auch wunderbar geräucherter Fisch wie z. B. Forelle.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop-Magazin Nr. 1/08.03.2015