

Linse mit Entenfilet

Ein Essen wie aus einem Guss!

Für den Pesto **1 Bund Koriander** (oder Petersilie oder halb / halb) mit **1 EL Pinienkernen, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Berg- oder Alpkäse** und so viel **Olivenöl** pürieren, dass ein sämiger Pesto entsteht. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

100 g grüne, braune oder Beluga-Linsen in **Wasser** in rund 20 Minuten weich köcheln und abgiessen.

200 g Entenbrust entfetten, in Streifchen schneiden und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und die Streifchen darin auf den Punkt braten. Pesto und Linsen zugeben und gut mischen – perfekt!

