Szechuan Ente mit Shiitake-Pilze und Nudeln



Zutaten

4

- 4 kandierte Entenschenkel (gebrauchsfertig)
- Schezuan-Pfeffer
- 0,5 dl Hoisin-Sauce
- 250 g Kastanienchampignons
- 2 Päckchen Udon-Nudeln
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 20 g Bresc Knoflookplakjes (Knoblauchscheibchen)
- 300 g Chinakohl
- 1 Dose Bambussprossen
- 1/2 Gurke
- 2 Frühlingszwiebel

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Knoblauchscheiben 450g

Zubereitung

Den Grill erhitzen. Die Ente aus der Verpackung nehmen und mit Pfeffer bestreuen. Den Kohl und die Pilze schneiden. Die Bambussprossen abtropfen lassen. Die Ente unter dem Grill knusprig braten und mit etwas Hoisin-Sauce bestreichen. Kurz grillen. Den Wok erhitzen und die Nudeln mit den restlichen Zutaten unter Rühren braten. Die Ente auf den Nudeln servieren und mit Gurke und Frühlingszwiebel garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000