



## **Geräucherte Sommerentenbrust auf bunten Melonen**

### **Zutaten (für vier Personen)**

250 g geräucherte Entenbrust  
400 g verschiedenfarbige Melonenkugeln  
60 g Salatblätter  
Saft von 2 Zitronen  
2 TL Honig  
1 TL Chiliflocken  
1 TL Ingwer in feine Streifen geschnitten  
Salz, Pfeffer  
4 Sträußchen Kerbel  
1 TL Chiliflocken zum Bestreuen

### **Zubereitung (circa 20 Minuten)**

Geräucherte Entenbrust in Streifen schneiden, Ingwerstreifen zugeben. Honig mit Olivenöl und Zitronensaft gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Diese Marinade über die Entenbruststreifen und den Ingwer geben, vermengen und rund eine halbe Stunde einziehen lassen.

Salatblätter auf einem flachen Teller als Bett anrichten, Melonenkugeln darauf geben und den Entenbrustsalat mit der Marinade über den Melonenkugeln verteilen. Zum Schluss nochmals kalt gepresstes Öl darüber träufeln, mit Pfeffer nachwürzen, mit 1 TL Chiliflocken bestreuen und mit Kerbel garnieren.

### **Nährwerte pro Portion**

213 kcal - 11 g Fett - 13 g Eiweiß - 15 g Kohlenhydrate - 1 BE  
**Dieses Gericht ist glutenfrei, lactosefrei und eifrei.**