

Entenbrust mit Cremoso al Pistacchio



Informations

Personen : 4
 Zubereitung : 15 min.
 Backzeit : 3 min.

Zutaten

- 125 g Cremoso al Pistacchio
- 100 g Entenbrust von Edouard Artzner
- 2 Birnen
- 50 g gehackte Pistazien
- Bereits gekochte Kartoffeln (fakultativ)

Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie die Birnen in Stücke.
2. Legen Sie 3 Scheiben Entenbrust von Edouard Artzner, einige Birnenstücke und einen Löffel Cremoso al Pistacchio in das Pfännchen.
3. Eventuell bereits gekochte Kartoffelstücke hinzufügen (je nachdem, wie sie in dem Pfännchen angerichtet werden).
4. Fügen Sie gehackte Pistazien für mehr Knusprigkeit hinzu.
5. Etwa 3 Min. braten, bis der Cremoso geschmolzen ist.

