

MARINIERTER SESAMSATAT MIT GERÄUCHERTER ENTE



ZUTATEN: ½ Zucchetti, in halbe Scheiben schneiden, ½ Karotte, in feine Streifen schneiden, ½ Pack Sojasprossen, ½ Peperoni rot, in feine Streifen schneiden, 2 dl Sojasauce, 20 g Sesam weiss, 10 Scheiben geräucherte Entenbrust, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Sämtliches Gemüse in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce ablöschen, kurze Zeit ziehen lassen. Zum Schluss mit Sesam und den Entenscheiben verfeinern. In kleine Gläschen abfüllen. Sofort servieren.