

# Entenbrust



## Zutaten

- 1 Entenbrust
- 1 Bio-Orange
- 5 Kartoffeln
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 4 Möhren in Stifte geschnitten
- 200 g Cherrytomaten, halbiert
- Orangen- und Olivenöl
- Kräuter

## Zubereitung:

- 1/2 Orange auspressen und den Saft mit 1 TL Orangenöl, 1 EL Olivenöl und Kräutern mischen.
- Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden (vorsichtig, nicht das Fleisch).
- Die Entenbrust mit der Marinade gut einpinseln ca 2 Stunden ziehen lassen.
- Die geschälten Kartoffeln vierteln und auf dem Boden des Ofenmeisters verteilen, Paprika in feine Streifen schneiden und mit den Möhrenstiften über die Kartoffeln geben.
- Halbierte Tomaten ebenfalls hinzugeben.
- 1/2 Orange in sehr dünne Scheiben schneiden und am Rand des Ofenmeisters hochkant verteilen (3 Scheiben als Garnitur beiseite legen).
- Die durchgezogene Entenbrust zuletzt mit der Hautseite nach oben in den Ofenmeister geben, den Deckel aufsetzen und bei 220 Grad Ober-Unterhitze ca 30-45 Minuten auf dem Rost fertig garen (wer es gern etwas mehr rosa mag nur 30 Minuten. Wer es mehr durch mag, nimmt nach 30 Minuten den Deckel ab und schmort es bis zur gewünschten Farbe).

*Make it lecker*

