



•BONNI•

KARTOFFEL
POMMES DE TERRE

Be happy by Bonni



GRILLSAISON 2014

GEMÜSEGRATIN IN DER KASSEROLLE ZU GEGRILLTER ENTE

ZUTATEN (pro Person)

1/2 Entenbrustfilet

250 Gramm von unserem leckeren Gemüsegratin

1 kleine feuerfeste Kasserolle

1 Handvoll Käse zum Überbacken

1 Prise Salz und schwarzen Pfeffer

ANLEITUNG

Backofen vorheizen auf 200° Umluft.

Gemüsegratin in die Kasserolle füllen und mit Gratinkäse bestreuen.
In den Backofen schieben und 30 Minuten backen.

Entenbrustfilet waschen und die Fettschicht einritzen, auf dem Grillplatzieren, allerdings nur am Grillrand wegen dem Fettrand! (Es könnte spritzen).
Mehrere Male wenden!

Gedachte Garzeit maximal 10 Minuten für ein schönes rosa Garresultat, sonst einfach länger lassen! Jetzt erst würzen mit der Prise Pfeffer und Salz.

Anrichten... und fertig.

Hmm... lecker! Guten Appetit

wünscht das Bonni Team!

Rue Mitoyenne | Neutralstraße 402 • B-4710 Lontzen • Tel: +32 (0)87/ 88 33 25

www.bonni.be