

## Catalogna mit Kürbis



Kürbis	in kleine Würfel geschnitten
Catalogna	in 3cm grosse Stücke geschnitten
Zedernüsse / Pinienkerne	geröstet
1 TL Fenchelsamen	gemörsert
1 Knoblauchzehe	gepresst
Olivenöl, Salz, Chili	

### Zubereitung

Die Catalognastücke im Dampfkorbchen oder im Salzwasser gar kochen. Auskühlen lassen.

Die Kürbiswürfel bei starker Hitze unter stetigem Wenden anbraten.

In der Bratpfanne, auf kleinem Feuer, Öl erhitzen, darin die Fenchelsamen und etwas Chili anbraten, die gepresste Knoblauchzehe dazugeben und kurz mitbraten.

Die Pfanne vom Feuer nehmen, die Catalognastücke, die Kürbiswürfel und die Zedernüsse dazugeben, mischen.

Mit Salz und etwas Olivenöl abschmecken.