

Catalogna mit Pinienkernen und Rosinen

(Für 4 Personen als Beilage)

Dauer: 35 Minuten

Zutaten:

Catalogna aus deiner Kiste

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

20g Rosinen

25g Pinienkerne

4-5 EL Olivenöl

1-2 EL Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Catalogna in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Rosinen ebenfalls grob hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne fettfrei rösten und zum Garnieren am Ende beiseitestellen. Olivenöl erhitzen und Catalogna, Zwiebel, Knoblauch und Rosinen bissfest andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamicoessig abschmecken. Kombinieren lässt sich Catalogna mit Pasta, die man nach dem Abgießen unter das Gemüse mischt oder mit einem Risotto, bei dem man das Gemüse am Ende beim Servieren obendrauf drapiert.

