

Zubereitung

Kürbispfanne mit Feta und Granatapfelsalat

Den Kürbis in Halbmonde schneiden und in Olivenöl ca 10-15 min anbraten, bis die Kürbisse weich werden.

Danach nach belieben mit Salz&Pfeffer würzen.

Teller anrichten : zuerst Kürbis dann Ricola, mit Feta beträufeln und zum Schluss Granatapfel. Schon ist es fertig zum Servieren.

Guten Appetit!

Cooking Time



Zutaten

200g Hokaido Kürbis
50ml Olivenöl
100g Feta
1/2 Granatapfel
200g Rucola Salat



Tip

Auch lecker mit Preiselbeeren

FOLLOW-LIKE-COMMENT

