



1

## Mets de pistache | Ngôndo'ô

### Zutaten

- 300g Kürbiskerne
- Ca. 500g Fleisch oder Fisch
- 2 Eier
- 1TL Pfeffer S&W
- Getrockneten Crevetten (optional)
- Salz
- 2EL Magic Sauce
- Wasser

### Zubereitung

1. In einem Topf mit Salz, Magic Sauce und Wasser geben und das Fleisch kochen
2. Die Kürbiskerne waschen, in einem Mixer mit Pfeffer und nur so wenig Wasser wie nötig geben.
3. Das Ganze zu einer Brei mixen, in einer Schüssel geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen
4. Danach die Püree salzen und die Eier dazugeben. Gut rühren, sodass die Eier sich mit der Brei gut vermischen
5. Die getrockneten Crevetten, das gekochte Fleisch und etwas von Fleischjus dazu und das Ganze gut vermischen, abschmecken und bei Bedarf mehr von der Fleischjus zugeben
6. Ein Teller oder eine kleinere Topfdeckel in einem größeren Topf legen, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen
7. Eine Schüssel zuerst mit Alufolie, dann mit Backpapier bedecken, dann mit der Mischung füllen und zuschnüren.
8. Weiter bis alle Päckchen geschnürt sind.
9. Die Päckchen im Topf legen und zugedeckt ca. 45 Minuten kochen. Hin und wieder das Wasser zugießen.
10. Dann der fertige Kuchen aus der Folie nehmen und heiß servieren, fertig.

Dazu kam Miondo, Bobolo, Yamswurzeln, Maniok... serviert werden

Bon appétit! Deine Fadi

---