

Traudl's Rezept für KW 2/2015

Hirsepflazerl mit Dip

Zutaten für ~ 4 Portionen

180 g Hirse
 $\frac{3}{4}$ l Wasser
1 Bund Suppengrün
1 kleine Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Meersalz
1 Teelöffel Gemüsebrühe
1 – 2 Eier
1 Dose Kräuterpaste von „Egle“
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kräutersalz
1 gehäuften TL Origano
Brat-Olivenöl zum Ausbacken

200 g Tomaten
150 g geschnittenen Gouda
Zweig krauser Petersilie

Für den Joghurt-Sahne-Dip:

200 g Naturjoghurt
150 g saure Sahne
 $\frac{1}{2}$ TL Senf
 $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Kresse

Zubereitung

Hirse mit Wasser, kleingeschnittenem Suppengrün, Zwiebel, Meersalz und Gemüsebrühe 10 Minuten leicht köcheln und 10 Minuten nachquellen lassen.

Ausgekühlte Hirse mit Kräuterpaste und Eiern vermengen, mit Kräutersalz und Origano abschmecken.

Mit feuchten Händen kleine Pflazerl formen und auf beiden Seiten goldbraun backen.

Auf Backblech legen, mit Tomatenscheiben und einer Käsescheibe belegen und 10 Minuten bei 225 °C (vorgeheizt) in den Backofen auf mittlere Schiene stellen. Mit Petersilie anrichten.

Mit dem Joghurt-Sahne-Dip servieren.

Zu den Hirsepflazerl mit Dip passt ein grüner Salat ☺



BIOTREFF
Vilshofen