



HIRSEAUFLAUF MIT GEMÜSE

Zutaten:

15 dag Hirse, Salz, 0,4 l Wasser;

50 dag Gemüse, Suppenwürze, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Butterschmalz,

5 dag Butter, 2 Eier, Petersilie, Salz, 2 EL Brösel, 10 dag Reibkäse

Zubereitung:

- Hirse heiß waschen (= schmeckt sonst bitter), in kochendes Salzwasser einrühren
- ca. 20 min aufquellen lassen
- vorbereitetes oder tiefgefrorenes Gemüse in Suppe dünsten
- feingewürfelte Zwiebel anrösten
- Abtrieb bereiten, würzen und überkühlte Gemüsehirse mit Zwiebel untermengen, die Hälfte der Käsemenge und den Eischnee unterheben
- in eine befettete und bebröselte Auflaufform füllen, mit restlichem Käse bestreuen
- ca. 30 min bei 190° C (Heißluft) backen

