Hirsetaler mit Dip

Höfemühle Spreewald

✓ vegetarisch
✓ glutenfrei

mit **Goldhirse** zubereitet

Hirsetaler mit Dip

Höfemühle Spreewald

Für 4 Personen, in 45 Min. zubereitet.

✓ vegetarisch ✓ glutenfrei

Zutaten

150 g Goldhirse
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Tomate
1 Bd. Petersilie
2 Eier

50 g Hirseflocken
1 EL Gemüsebrühe
1 gestr. TL Muskat
Pfeffer
Salz
Öl zum Braten

Für den Dip:
200 g Naturjoghurt
150 g Frischkäse
1 Bd. Basilikum
1 EL Olivenöl
1 TL Senf, 1 TL Honig

Zubereitung

Hirse gut waschen, mit 2,5-facher Menge Wasser und Brühe zum Kochen bringen. 20 Min. köcheln und etwas abkühlen lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Tomate und Petersilie ggf. schälen, waschen, fein hacken, mit den Eiern zur Hirse geben und mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Hirseflocken mit dem Pürierstab fein zerkleinern. 1 EL davon mit dem Hirseteig vermengen. Mit einem Esslöffel Portionen abstechen, im Hafermehl wälzen, zu Talern formen und in Öl von beiden Seiten leicht braun braten. Dip-Zutaten mit dem Pürierstab zerkleinern, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wird gerne mit Salat und Baguette gegessen.

www.hoefemuehle.de