Kohlrabieintopf mit Hirse

Höfemühle Spreewald

✓ vegetarisch
✓ glutenfrei

mit **Goldhirse** zubereitet

Kohlrabi-eintopf mit Hirse

Höfemühle Spreewald

Für 4 Personen, in 1 Std. zubereitet.
✓ vegetarisch ✓ glutenfrei

Zutaten

150 g Goldhirse
3 Kohlrabi
2–3 Kohlrabiblätter
4 Möhren
175 g Frischkäse
30 g Butter
1,5 l Gemüsebrühe
Pfeffer und Salz

Tipp: Falls die Kohlrabiblätter schon etwas schlaff sind, einfach abschneiden und für 1 Std. ins Wasser stellen – meistens erholen sie sich schnell wieder.

Zubereitung

Hirse gut waschen, mit 2,5-facher Menge Wasser und ½ TL Salz zum Kochen bringen und 20 Min. köcheln lassen. Kohlrabi und Möhren schälen und in Stifte bzw. Scheiben schneiden. Das Gemüse in der Brühe ca. 15 Min. köcheln lassen. Kohlrabiblätter fein hacken und dazugeben. Frischkäse, Butter, Pfeffer ggf. Salz hinzugeben und die Hirse unterrühren.