Kräftiger Hirsesalat

Höfemühle Spreewald

- ✓ vegetarisch
- ✓ laktosefrei
- ✓ glutenfrei

mit **Goldhirse** zubereitet

Kräftiger Hirsesalat

Höfemühle Spreewald

Für 4 Personen, in 45 Min. zubereitet.

✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ glutenfrei

Zutaten

120 g Goldhirse
1 Pkg. / 200 g Schafskäse
1 Salatgurke
300 g Tomaten
1 Bd. Petersilie
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Kalamata-Oliven, entkernt
6 EL Olivenöl
6 EL Apfelessig
1 TL Senf
1 TL Honig
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Hirse gut waschen, mit 2,5-facher Menge Wasser und ½ TL Salz zum Kochen bringen, 20 Min. köcheln lassen und etwas abkühlen lassen. Gemüse waschen. Tomaten und Gurke würfeln, Petersilie hacken, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles in eine große Salatschüssel geben. Öl, Essig, Senf und Honig mit etwas Pfeffer und Salz zu einer Vinaigrette verrühren und über das Gemüse geben. Die Hirse und die Oliven unterheben und den Schafskäse darüber reiben.

www.hoefemuehle.de