

Rezeptidee: Hirse-Pastinakenschnitten

Hirse-Pastinakenschnitten

Zutaten

300 g Hirse
500 g Pastinaken
2 Eier
1 TL Kräutersalz
1 Messerspitze Pfeffer schwarz
etwas Muskat
ca. 200 g Sauerrahm
Sonnenblumenöl
Gemüsebrühe

Zubereitung: Die Hirse vor der Zubereitung ca. 2 bis 3 mal in sehr heißem Wasser schwenken.

Die Hirse in der Gemüsebrühe auf kleiner Flamme quellen lassen. Die Pastinaken schälen und fein raspeln. In einer Schüssel die gequollene Hirse, die geraspelten Pastinaken, Eier, Salz, Gewürze, Sauerrahm zu einem zähen, dicken Teig vermischen. Ein Backblech mit Sonnenblumenöl gut einstreichen und die Masse ca. 1 - 1,5 cm dick gleichmäßig aufstreichen. Wer möchte, kann noch etwas Sesamkörner darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (200°C) goldgelb backen (ca. 1/2 h).

In gleichmäßige Stücke geschnitten mit Endiviensalat oder Feldsalat servieren. Originalrezept aus unserer Bioküche

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff