

Hirsetopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

4

Zubereitung

250 g Hirse
250 ml Tomatensaft
250 ml Wasser
1 TL Salz
Pfeffer
300 g Cherrytomaten

Hirse, Tomatensaft, Wasser, Salz, Pfeffer und halbierte Cherrytomaten in die Porzellanform geben. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 25 Min.

40 g Pinienkerne
50 g schwarze Oliven
1 EL Oregano
1 Bund glattblättrige Petersilie
2 EL Olivenöl

Pinienkerne ohne Fett in einer Bratpfanne rösten. Oliven entsteinen und halbieren. Petersilie und Oregano fein schneiden. Pinienkerne zusammen mit den Oliven, den Kräutern und dem Olivenöl nach dem Dämpfen unter die Hirse mischen.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm
Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021