Hirsetopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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	11.12.2019