Rezept

# Möhrenhirsotto mit Manchego

Ein Rezept von Möhrenhirsotto mit Manchego, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Schalotten |
| **5 EL** | Butter |
| **200 ml** | Weißwein |
| **½ TL** | Chiliflocken |
| **2 TL** | abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| **1 EL** | Honig |
| **6 EL** | gehackte Petersilie |
| **500 g** | Möhren |
| **300 g** | Hirse |
| | Salz |
| **70500-800 ml** | Möhrensaft |
| **6 EL** | Zitronensaft |
| **100 g** | Manchego (span. Hartkäse aus Schafsmilch) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Schalotten und Möhren schälen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten darin glasig dünsten, Hirse dazugeben und unter Rühren ca. 3 Min. dünsten. Den Wein angießen und die Hirse unter Rühren weiterdünsten, bis der Wein verkocht ist. Mit Salz und Chili würzen. Nach und nach 700 ml Möhrensaft dazugießen, bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen, dabei öfter rühren.

2. Inzwischen in einer Pfanne die übrige Butter zerlassen und die Möhren darin ca. 5 Min. anbraten. Zitronenschale, Zitronensaft und Honig hinzufügen. Möhren zur Hirse geben und kurz mitgaren. Den Manchego reiben und unter den Hirsotto heben. Der Hirsotto sollte eine cremige Konsistenz haben, bei Bedarf noch etwas Möhrensaft hinzu- fügen. Den Hirsotto auf Teller verteilen und mit der Petersilie sowie nach Belieben mit fein gehobeltem Manchego garnieren.