

Rezept

Hirse-Taler

Ein Rezept von Hirse-Taler, am 13.10.2024

Zutaten

50 g Hirse	1/2 Zwiebel
1 Ei	2 EL Paniermehl
30 g Parmesan, gerieben	1/2 TL gerebelter Thymian
Salz	Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver	Ajvar (Paprikapaste)
Fett für die Form	Muffinsblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Hirse mit 100 ml Wasser aufkochen und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze garen. In einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.

2. Während die Hirse gart, die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Mit Ei, Paniermehl und geriebenem Parmesan unter die abgekühlte Hirse geben. Mit Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika und Ajvar würzen.

3. Die Masse in acht gefettete Mulden eines Muffinsbleches geben und flach drücken. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen, herausnehmen und erkalten lassen.