

Rezept

# Hirse-Taler

Ein Rezept von Hirse-Taler, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Hirse	<b>1/2</b> Zwiebel
<b>1</b> Ei	<b>2 EL</b> Paniermehl
<b>30 g</b> Parmesan, gerieben	<b>1/2 TL</b> 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.