

## Rezept

# Hirsepuffer mit Guacamole und Tomaten-Mais-Salsa

Ein Rezept von Hirsepuffer mit Guacamole und Tomaten-Mais-Salsa, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Hirse	Salz
<b>200 g</b> Kirschtomaten	<b>1 kleine Dose</b> Mais (140 g Abtropfgewicht)
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>3 EL</b> Limettensaft	<b>2 TL</b> Zucker
<b>1 TL</b> Cayennepfeffer	Pfeffer
<b>150 g</b> Möhren	<b>1 EL</b> körniger Senf
Öl zum Braten	<b>150 g</b> Guacamole (aus dem Kühlregal)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Sämtliche Zutaten bereitstellen. Die Hirse in einem Sieb mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Danach in einem Topf mit 400 ml leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. 5 Min. offen leise kochen, dann zugedeckt auf niedrigster Stufe in 10 Min. gar ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und vierteln. Mais abtropfen lassen. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomaten, Mais, 2 EL Zwiebelwürfel und Koriandergrün mit 2 EL Limettensaft, 1 TL Zucker und ½ TL Cayennepfeffer in einer Schale mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Hirse am Ende der Garzeit vom Herd nehmen, weitere 5 Min. quellen lassen. Währenddessen die Möhren schälen und fein raspeln. Etwas Flüssigkeit herausdrücken. In einer Schüssel Hirse, Möhrenraspel und restliche Zwiebelwürfel mit Senf, ½ TL Cayennepfeffer, 1 EL Limettensaft und 1 TL Zucker gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit befeuchteten Händen 10 flache Puffer formen.
4. Die Puffer in zwei Portionen braten. Hierzu 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und fünf Puffer darin in 6-8 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Zwischendurch einmal wenden. Fertige Hirsepuffer auf Küchenpapier abtropfen lassen. Inzwischen die zweite Portion braten, dafür noch etwas Öl in die Pfanne geben.
5. Die Hirsepuffer auf Teller verteilen, je einen Klecks Guacamole daraufgeben und die Salsa dazu anrichten.