

Rezept

Schnelles buntes Paprika-Hirsotto mit Ajvar

Ein Rezept von Schnelles buntes Paprika-Hirsotto mit Ajvar, am 27.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	250 g Schnellkochhirse (aus Bioladen oder Reformhaus)
1 EL scharfes Ajvar (Paprikapaste)	125 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
800-900 ml heiße Gemüsebrühe	Salz
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
200 g TK-Erbsen	50 g Cashewkerne
1/2 Bund Petersilie	1 EL kalte Butter
80 g Sahne	Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Hirse in ein Sieb geben, mit heißem Wasser abbrausen, abtropfen lassen und dazugeben. Knoblauch und Ajvar hinzufügen und 1 - 2 Min. andünsten. Wein angießen und stark einkochen lassen. Hirse mit heißer Brühe bedecken und offen ca. 20 Min. garen, dabei nach und nach übrige Brühe dazugeben. Salzen.
2. Inzwischen die Paprika längs halbieren, putzen, waschen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Erbsen antauen lassen. Cashews grob hacken. Paprika, Erbsen und Cashews ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit zur Hirse geben.
3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Butter in Flöckchen und Sahne in das Hirsotto rühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.