

Rezept

## Warmer Hirsesalat

Ein Rezept von Warmer Hirsesalat, am 31.05.2023

### Zutaten

<b>75 g</b> Hirse	Jodsalz
Pfeffer	<b>je 1</b> gelbe, rote und grüne Paprikaschote
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>3 Zweige</b> Thymian
<b>100 g</b> Tomatenpüree (Fertigprodukt)	<b>2 EL</b> Ajvar (Paprikapüree)
<b>1</b> Knoblauchzehe	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

### Zubereitung

1. Die Hirse in 200 ml kochendes Salzwasser einstreuen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Min. quellen lassen.

---

2. Inzwischen die Paprika waschen, halbieren, putzen und in Würfel schneiden. Nach 15 Min. Garzeit zur Hirse geben.

---

3. Petersilie und Thymian waschen, trockenschütteln und die Blätter hacken. Mit Tomatenpüree und Ajvar verrühren. Den Knoblauch abziehen und dazupressen.

---

4. Die Paprika-Hirse mit dem Tomatendressing mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.