

## Hirsegugelhupf mit Schnittlauch - Sauce

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Hirse
1	Essl.	Olivenoel
400	ml	Gemuesebruehe
200	Gramm	Magerquark
		Pfeffer
		Paprikapulver
		Meersalz
2	klein.	Rote Paprikaschoten
2	klein.	Gruene Paprikaschoten
1	klein.	Lauchstange
4		Eier
150	Gramm	Schafskaese
300	Gramm	Joghurt
1	Essl.	Creme fraiche
2	Bund	Schnittlauch
		Fett; fuer die Form

### Anleitung:

Die Hirse in dem Olivenoel anduensten, mit der Bruehe angiessen und Aufkochen lassen. Den Quark unterziehen, mit Pfeffer, Paprikapulver Und Meersalz abschmecken. Alles 20 Minuten bei kleiner Hitze garen. Abkuehlen lassen. Paprikaschoten und Lauch waschen und wuerfeln bzw. in Scheiben Schneiden. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Gemuese unter die Hirse ziehen. Das Eiweiss steifschlagen und unterheben. 1 Napfkuchenform einfetten, die Hirsemasse hineingeben und im Vorgeheizten Backofen bei 200 GradC (Gas Stufe 3) ca. 50 Minuten Backen. Stuerzen. Schafskaese und Joghurt puerieren und cremig ruehren. Schnittlauch Hacken und mit Creme fraiche darunterziehen. Mit Pfeffer, Paprikapulver und Meersalz abschmecken.

Den Hirse-Gugelhupf mit der Sauce servieren.

Pro Person ca. 583 kcal/2449 kJ, 29,4 g Eiweiss, 26,7 g Fett, 57,4 g Kohlenhydrate, Be: 4,8.