

Hirse - Quiche

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Quiche, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

1	Essl.	Butter
250	Gramm	Lauch; laengs halbiert In sehr feinen Streifen
1/2	Essl.	Curry
200	Gramm	Hirse
600	ml	Gemuesebouillon
1		Ei
75	Gramm	Parmesan; gerieben Muskat Salz
2	Essl.	Haselnuesse; gehackt

Anleitung:

(4 servings -> Gratinform von 24 cm Durchmesser)

Butter warm werden lassen, Lauch darin andampfen; Curry zugeben, mitdampfen, bis der Lauch etwas zusammengefallen ist. Hirse zugeben, kurz mitdünsten. Gemuesebouillon dazugießen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren koecheln. Masse etwas auskühlen lassen. Ei, verklopft, 2/3 vom Parmesan, Muskat und Salz unter die Masse mischen, in die leicht gefettete Form geben und glattstreichen. Haselnüsse und restlicher Parmesan darüberstreuen. 15 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.