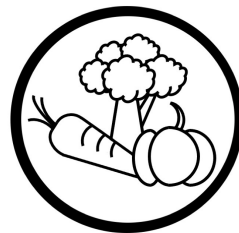


Hirsen Tätschli mit Salbei



Vorbereitung
30 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



1 Stunde
Kalt stellen



Gluten
frei

4 Portionen
Vorspeise

250g Hirsen

Hirse gemäss Packungsbeilage in der Bouillon kochen und 1 Stunde kalt stellen.

8Bl Salbei
2EL Pinienkernen
1EL Olivenöl

Salbei waschen und in Streifen schneiden. Zusammen mit den Pinienkernen in wenig Olivenöl rösten.

2 Eier
Salz und Pfeffer

Die Hirsemasse mit dem Salbei und den Pinienkernen zusammen mit den Eier vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter oder Olivenöl

In einer Bratpfanne Butter oder Olivenöl leicht erhitzen. Mit einem Glace-Portionierer Kugeln in die Pfanne legen. Mit einer Bratschaufel die Kugeln leicht flach drücken und die Tätschli auf beiden Seiten goldbraun braten.

Mit Salat geniessen..

