

Enzkreis-Hirssesalat

Zutaten

250 g	Enzkreis-Hirse*	* bei uns im Vaihinger Mühlenladen erhältlich
500 ml	Gemüsebrühe*	
70 g	Sultaninen*	
60 ml	Olivenöl*	
50 ml	Zitronensaft	
1 TL	Salz*	
	Pfeffer*	
1 TL	Garam Masala*	
1 TL	Paprikapulver*	
	Ggf. Chilipulver*	
3	Frühlingszwiebeln	
1-2	bunte Paprika	
½	Gurke	
1 Pck.	Schafskäse	
½ Bund	Petersilie	
3 Stängel	Minze	

Zubereitung

- Hirse und Sultaninen in einem Sieb abbrausen, in der Gemüsebrühe kochen und 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Anschließend bei ausgeschaltetem Herd weitere 10 Minuten quellen lassen.
- Währenddessen aus Olivenöl, Zitronensaft und den Gewürzen das Dressing herstellen und kräftig abschmecken.
- Paprika, Gurke und Schafskäse würfeln (ca. 1cm), die Petersilie und Minze fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- Zum Schluss die abgekühlte Hirse mit den vorbereiteten Zutaten und dem Dressing vermischen, durchziehen lassen und ggf. nochmals nachwürzen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen guten Appetit
wünscht Ihnen Ihr Team der Vaihinger Mühle