

Rezept des Monats **September**

Kürbis-Hirse-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen

300 g	Hirse
600 ml	Gemüsebrühe
2	Knoblauchzehen
1 kg	Hokkaidokürbis
2 EL	Olivöl
1 EL	Petersilie
1 EL	Majoran
1 EL	Basilikum
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
80 g	geriebener Mozzarella



Zubereitung

Schritt 1

Die Hirse in einem Sieb gründlich unter heißem Wasser waschen. Die Gemüsebrühe aufkochen, Hirse hineingeben und bei geringer Hitze ca. 35 Minuten quellen lassen.

Schritt 2

Knoblauch schälen und klein schneiden. Den Kürbis waschen, die Kerne entfernen und den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 3

Olivöl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisstücke darin für 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Die Hirse zugeben, sowie Kräuter und Gewürze untermengen. Anschließend abschmecken und den Mozzarella darüber streuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!