

Hirseköpfchen mit Sbrinz (4 Personen)

4 dl Gemüsebouillon (aus Würfeln)

150 g Goldhirse

150 g Sbrinz, gerieben

2 Eier

1 dl Rahm

1 Bund Peterli, gehackt

Butter für die Förmchen

100 g Sbrinz, gerieben

2 EL Distel- oder Sonnenblumenöl

250 g Champignons,

in Scheibchen

2 Knoblauchzehen, gehackt

½ Bund Kräuter, gehackt (Schnittlauch, Petersilie)

Pfeffer und Salz

Die Gemüsebouillon aufkochen, die Hirse hineingeben und bei kleinster Hitze 20 Minuten aufquellen lassen, ab und zu umrühren. In eine Schüssel geben, mit Sbrinz, Eiern, Rahm und Peterli mischen. Vier Portionen-Auflaufförmchen ausbuttern und die Hirsemasse einfüllen. Sbrinz darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen (200 °C) 30 Minuten backen. Champignons, Knoblauch und Kräuter im Öl kurz dünsten und würzen. Mit einem Messer die Hirseköpfchen aus den Förmchen lösen, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit den Pilzen umlegen.

