

## Hirsecake mit scharfer Tomatensauce



**Blickfang:** Hirsecake mit Gemüsefüllung und Tomatensauce.

### Zutaten

Für eine Cakeform  
von rund 24 cm  
Länge

### Cake

- 300 g Goldhirse
- 6 dl Wasser
- 100 g QimiQ
- 100 g Reibkäse
- Salz, Pfeffer
- 200 g Broccoli-  
röschen
- 1 kleiner roter  
Peperone
- 1 EL Öl

### Sauce

- 1 Dose gewürfelte  
Pelati (400 g)
- 1 TL Tomatenpüree
- 150 g QimiQ
- 1 Chilischote,  
fein gehackt
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Hirse in ein Sieb geben und heiss abspülen. Mit dem Wasser aufkochen, 2 Minuten köcheln, zugedeckt neben dem Herd 30 Minuten quellen lassen. Nur wenig erkalten lassen. QimiQ und Käse untermischen, würzen.

Broccoliröschen über Dampf knackig garen. Peperone halbieren, entkernen und klein würfeln, im Öl kurz dünsten.

Eine Cakeform sehr gut ausbuttern. Die Hälfte der Hirse hineingeben. Broccoliröschen der Länge nach hineinstecken, Peperoniwürfel darüber verteilen. Mit der restlichen Hirse bedecken.

Im 180 Grad heissen Ofen rund 20 Minuten backen. Inzwischen alle Saucezutaten in einer Pfanne verrühren und aufkochen. Köcheln lassen, bis die Sauce dicklich wird. Cake stürzen, in Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren.

## Reiskugeln mit Kräuterfüllung und getrockneten Tomaten



### Zutaten

4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Öl
- 400 g Risottoreis
- 1 l Bouillon
- je 1 Bund Petersilie,  
Schnittlauch und  
Basilikum
- 6 getrocknete, in Öl  
eingelegte Tomaten
- 250 g QimiQ,  
zimmerwarm
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in 1 EL Öl dünsten.

Reis zufügen und glasig dünsten. Mit der Bouillon ablöschen, 20 Minuten köcheln und umrühren. Erkalten lassen. Kräuter und Tomaten hacken, mit dem QimiQ verrühren, würzen. Aus dem Reis Kugeln formen. Mit dem Finger in jede Kugel ein Loch drücken. Füllung hineingeben, dann das offene Ende zusammendrücken. Kugeln im restlichen Öl rundherum etwa 5 Minuten braten. Restliches QimiQ würzen, kalt dazuservieren.

Rezepte: Cuisine Mondiale, Beatrice Aeppli;  
Fotos/Styling: König & König; Redaktion:  
Edith Zweifel

# QimiQ®

*QimiQ heisst die neue  
Rahmbasis für die einfache,  
schnelle und leichte Küche.  
Das natürliche Milchprodukt  
ersetzt Gelatine, Rahm, Ei und Fettstoffe teilweise  
oder ganz und gerinnt nie. Mit einem Fettanteil von  
nur 15% leistet QimiQ einen wertvollen Beitrag zur  
modernen Ernährung.*

**Tipp:** Die gefüllten Reiskugeln mit Gemüse servieren.