

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 Broccoliröschen
- 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 Saucenzutaten 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



Tipp: Die gefüllten Reiskugeln mit Gemüse servieren.

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 Aepli; Fotos/Styling: König & König; Redaktion: Edith Zweifel

QimiQ®

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.