

Hirsegratin

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

3 Personen

Dauer:

45 Minuten

Garzeit:

35 - 40 Minuten

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 1/2 l Gemüsebrühe
- 250 g Hirse
- 300 g Quark
- 3 EL Hirseflocken
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 80 g Käse
- Butter

Anleitung

1. Hirse in die kochende, kräftig gewürzte Brühe einrühren. 20 - 30 Minuten ausquellen lassen, abkühlen
2. Die restlichen Zutaten untermischen, abschmecken
3. Masse in eine gefettete, flache Auflaufform füllwn, mit Butterflocken oder geriebenem Käse bei 170 g etwa 35 bis 40 Minuten überbacken.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Dazu passen verschiedene Gemüse.

Quelle

Familienrezept

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/hirsegratin/index?rev=1618254948>

Last update: **2021/04/12 21:15**

