

Gratinierte Hirsenocken auf Rotkohl

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten:

200 g Hirse
600 ml Gemüsebrühe
2 Eier
100 g Quark
1 Rotkohl, ca. 800 g
1 Apfel
2 Zwiebeln
3 Nelken
150 g Bergkäse
200 g Sahne
50 ml Aceto Balsamico
50 g Butter
Muskat
Fett für die Form



Zubereitung:

Hirse in 400 ml Gemüsebrühe 20 Minuten garen. Eine Zwiebel fein hacken, zu der Hirse geben, abkühlen lassen. Währenddessen Rotkohl in feine Streifen schneiden. Apfel und Zwiebel würfeln und in einem Topf in der Butter anbraten. Rotkohl dazugeben und mit 200 ml Gemüsebrühe und 50 ml Balsamico, Nelken, Pfeffer und Salz bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Eier, Quark, Salz und Pfeffer mit der Hirsemasse vermengen. Käse reiben und Sahne, Pfeffer und Muskat hinzugeben. Rotkohl in die gefettete Auflaufform füllen. Aus der Hirsemasse mit einem Löffel Nocken formen und auf den Rotkohl setzen. Alles mit der Käse-Sahne-Mischung vorsichtig übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 20 Minuten überbacken.