

Hirselaibchen



Zutaten:

1 Tasse Hirse
1 ½ Tassen Wasser
Salz
1 EL Speiseöl
1 EL Mehl
1 Ei
Knoblauch, Zwiebel
Etwas Pfeffer und Petersilie

Zubereitung:

Hirse wie Reis dünsten, nach dem Erkalten Mehl, Ei, Knoblauch, geröstete Zwiebel, etwas Pfeffer und Petersilie untermengen. Zum Verfeinern kann man auch feingeschnittenen Käse oder Schinken dazugeben. Alles verrühren, flache Laibchen formen, kurz in heißem Fett beiderseits anbraten, mit Salat servieren.