

Hirse-Frischkäse-Salat

Zutaten für zwei :

- 90 g Hirse
- 230 ml Wasser
- 1 EL Brühe

Salatsoße:

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Agavendicksaft
- 3 EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

- 2 Lauchzwiebeln
- 150 g Cocktailtomaten
- Je ½ Bund Schnittlauch & Petersilie
- 1 kleine Chilischote
- 1 Zweig Zitronenmelisse

- 200 g körniger Frischkäse

Zubereitungszeit: 30 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



Zubereitung:

Hirse mit Wasser und Brühe in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen, dann bei niedriger Hitze **bissfest** quellen lassen, restliches Wasser abgießen und auskühlen lassen.

Für die Salatsoße, Agavendicksaft mit dem Zitronensaft & Salz zufügen und gut verrühren, nun das Olivenöl dazugeben und alles gut vermengen.

Lauchzwiebeln, Schnittlauch, Chilischote waschen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Petersilie und Zitronenmelisse waschen, einige Blätter für die Garnierung aufheben, Rest fein hacken.

Abgekühlte Hirse mit allen anderen Zutaten vermengen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit etwas Zitronenmelisse, sowie Petersilie garnieren.