

Würziger Hirse-Streich

Für ca. 550 g Aufstrich (ca. 10 Portionen)

- 100 g Hirse
- 400 ml Gemüsebrühe
- 250 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 TL Majoran
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

- 1** Hirse gründlich waschen und mind. 30 Minuten einweichen, dann Wasser abschütten und in Gemüsebrühe mit aufgelegtem Deckel 45 bis 50 Minuten garen, bis sie weich ist.
- 2** Champignons putzen und fein würfeln. Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Champignons, Zwiebeln sowie Knoblauch darin 15 Minuten dünsten. Tomatenmark zufügen und kurz weiterbraten.
- 3** Hirse abschütten, abtropfen lassen und zusammen mit gebratenem Gemüse grob pürieren. Aufstrich mit Majoran, geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Verzehr im Kühlschrank durchziehen lassen und anschließend mit Brot servieren. Guten Appetit!

