

# Lauwarmer Hirse-Salat

## Für 4 Portionen

- 1,2 kg Gemüse (z. B. Kürbis)
- 2 rote Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Salbeiblätter
- Salz, Pfeffer
- 200 g Hirse
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll Minzblättchen
- 125 g Käse (z. B. Feta, Gorgonzola)

## Zubereitung

- 1** Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Gemüse putzen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Alles mit 2 EL Olivenöl und Salbeiblättern vermischen, salzen, pfeffern und auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen.
- 2** Hirse nach Packungsangabe garen. Für das Dressing Zitronenschale abreiben sowie -saft auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Minze grob hacken. Zitronenschale mit 2 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, Knoblauch und Minze mischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
- 3** Gegarte Hirse abtropfen lassen, dann mit dem Dressing vermischen. Ofengemüse vorsichtig unterheben. Käse in kleine Stücke schneiden und ebenfalls untermischen. Hirse-Salat lauwarm servieren. Guten Appetit!

