

Sommerlicher Hirse-Salat

Für eine große Schüssel fürs Grill-Buffer

- 250 g Hirse
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- ½ Glas Mais
(ca. 140 g Abtropfgewicht)
- 100 g Rucola
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Currypulver
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 5-7 EL Walnussessig
- 3 EL Lein- oder Rapsöl

Zubereitung

- 1** Hirse gründlich waschen und nach Packungsangabe garen (schneller bzw. ohne Einweichzeit geht's im Schnellkochtopf).
- 2** In der Zwischenzeit Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und die Schoten fein würfeln. Mais abschütten und abtropfen lassen. Rucola und Lauchzwiebeln waschen. Rucola grob hacken, Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden.
- 3** Hirse abschütten und kurz abtropfen lassen, dann mit Kreuzkümmel, Currypulver, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Walnussessig würzen. Paprika, Mais und Lauchzwiebeln unterheben und alles abschmecken, dann Öl untermischen und den Salat mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Rucola unterheben.

