



Hirse-Kürbis-Gratin

für 2 Personen

<p>120 g Hirse 20 g Pinienkerne</p> <p>400 g Butternut-Kürbis 50 g Hartkäse 50 g gemahlene Mandeln 100 g saure Sahne 50 ml Kuhmilch 2 Eier 1 EL Kräuter der Provence 1 EL Thymian 1 TL Currypulver</p> <p>10 Salbeiblätter</p>	<p>Hirse nach Packungsanleitung 20 Minuten garen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sobald die Pinienkerne eine leichte Bräunung haben, aus der Pfanne nehmen und in ein Gefäß zum Abkühlen geben. Den Kürbis waschen und mit einem Sparschäler schälen. Dann den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und fein reiben. Käse auf einer feinen Reibe raspeln. Saure Sahne, Kuhmilch in eine Schüssel geben. Die Eier einzeln aufschlagen und zu dem Milch-Sahnegemisch geben. Salbei waschen und in dünne Streifen schneiden. Pfeffer, Salz, Kräuter der Provence, Thymian und Currypulver mit Salbei zu der gegarten Hirse hinzufügen. Von den Pinienkernen einige abnehmen und die restlichen in einem Mörser zerstoßen und zur Hirse geben. Dann alles für 20 Minuten quellen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine feuerfeste Auflaufform bereithalten. Die gequollene Hirse in die Form füllen und im Backofen für 25 Minuten garen. Dazu einen Blattsalat reichen.</p>
--	---