

Hirse-Rotkohl-Auflauf

Zutaten

100 g Hirse
300 ml Kuhmilch
Salz
5 Eier
200 g Kirchererbsenmehl
3 EL gehackte Petersilie
1 Ei

Belag

200 g Rotkohl
1 Zwiebel
1 Apfel
1 EL Rapsöl
50 g Mandelstifte
4 Eier
Salz, Pfeffer, Zimt

Hirse unter Wasser abspülen und dann mit 100 ml Milch und 100 ml Wasser aufkochen. 10 Minuten bei geringer Wärme garziehen. Dann die Hirse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Hirse mit Ei, Kichererbsen zu einem glatten Teig verkneten und in eine gefettete Auflaufform geben.

Für den Belag den Kohl halbieren, den Strunk herausschneiden und die Kohlblätter einzeln abnehmen. Die Kohlblätter in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Apfel- und Rotkohlstücke anbraten. Rosinen und Mandelstifte untermischen und auf dem Hirseboden verteilen. Für den Guss 200 ml Milch, vier Eier und 200 g Joghurt verrühren. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Zimt mischen. Über das Gemüse gießen und im Ofen bei 175 °C 40 Minuten backen.

Dazu einen Salat reichen.