

# Hirselaibchen



## Zubereitung

Zuerst die Suppe in einen Topf geben und aufkochen. Die Hirse gut spülen und in die Suppe einrühren. Etwa 20 Minuten quellen lassen, im Anschluss abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Nun in einer Pfanne die Zwiebel mit dem Knoblauch leicht anrösten. Alles gemeinsam in eine Schüssel geben. Den geriebenen Käse und die Eier beifügen und alles mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Kräutern abschmecken und gut durchrühren. Je nach Konsistenz der Masse etwas Mehl beigeben. Im Anschluss kleine Laibchen formen und diese in wenig Olivenöl beidseitig goldbraun braten und warmhalten. Für die Schnittlauchsauce den Schnittlauch fein schneiden, mit den restlichen Zutaten zu einer Sauce vermengen. Die Laibchen auf einem Teller mit der Schnittlauchsauce anrichten.

## Zutaten:

200 g Hirse  
0,5 l Gemüsesuppe  
2 Eier  
Pfeffer, Majoran  
Petersilie  
2 Zehen Knoblauch  
1 Zwiebel  
300 g geriebener Käse  
Olivenöl  
1 EL Mehl  
Schnittlauchsauce:  
1 Becher Sauerrahm  
150 g Joghurt  
Salz, Pfeffer  
1 Bund Schnittlauch



Getreide