



Goldhirse-Tätschli

ideal als schnellen Znacht oder als originelle Beilage zu Fleisch und Gemüse

Für 4 Personen



Tipp

Dazu passt Rüeblisalat.

Die Küchlein können statt von Hand auch mit zwei Suppenlöffeln geformt werden.

Zubereitung

7	dl Wasser	aufkochen
160 g	Goldhirse	gut mit Wasser spülen, ins Wasser geben und 15 Min. leicht köcheln lassen, vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel nochmals 15 Min. quellen lassen
	Kräutersalz	würzen
1	Zwiebel, fein gehackt	
1	Knoblauchzehe, fein gehackt	
	Basilikum, Petersilie, fein geschnitten	
2	Eier	
	Käse, gerieben	alles zur Masse geben und gut mischen. Tätschli (Küchlein) formen und in heissem Olivenöl auf beiden Seiten langsam goldbraun braten.