

Donnerstag

Hirsegnocchi, Zuckerschotensalat

1 EL Öl
250g Goldhirse
700ml Wasser

100g Sbrinz
3 Eier
½ TL Salz
1 Prise Muskat

1 EL Butter

50g Butter

400g Zuckerschoten

200g Champignons
100g Rohschinken
5 Schwarze Oliven ohne Stein
1 Bund gemischte Kräuter
1 TL Butter

3 EL Aceto balsamico
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 TL Senf

100g Rettichsprossen

In einer Pfanne erhitzen und darin hellbraun anrösten. Mit ablöschen und unter gelegentlichem Rühren in 20 Minuten knapp weich garen. Vom Feuer nehmen und leicht auskühlen lassen.

und
und
und

in die ausgekühlte Hirse hinein rühren. Eine Auflaufform mit ausfetten und mit einem Löffel Nocken von der Hirsemasse abstechen und in die Form setzen. schmelzen und über die Nocken gießen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Gnocchi 20 Minuten überbacken.

Inzwischen in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschütten und sofort kalt abspülen.

putzen und vierteln
in feine Streifen schneiden.
in Scheibchen schneiden
klein hacken. In einer Pfanne erhitzen und darin die Zuckerschoten und die Champignons andünsten und wieder herausnehmen. Anschließend den Rohschinken in der gleichen Pfanne kross anbraten und herausnehmen. Den Bratsatz mit ablösen und mit

und
und
und

und den gehackten Kräutern vermischen. Die Zuckerschoten und die Pilze und den Rohschinken auf einer Platte anrichten, darüber verteilen und dann die Salatsauce darüber gießen. Den Salat zusammen mit den Hirse-Gnocchis servieren. Nach Belieben kann man zusätzlich nochmals etwas Sbrinz separat dazu reichen.