

Erbsenhirsotto

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 T Hirse
- 1 T Tiefkühlerbsen
- 2 1/2 T Wasser
- 2 EL Margarine
- 3 EL Hefeflocken
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer (optional)

- Tiefkühlerbsen mit heißem Wasser abspülen.
- Mit Hirse, Wasser und Salz aufkochen, bei geringer Hitzezufuhr 20 Minuten quellen lassen, ggf. noch etwas Wasser zugeben.
- Hefeflocken und Margarine unterrühren.
- Mit Salz und nach Wunsch Pfeffer abschmecken.



Variante: Gemüsebrühe statt Wasser und Salz verwenden.

Variante: Möhre schälen, in dünne Scheiben hobeln, mitkochen.

Variante: Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden, mitkochen.

Variante: Zwiebel schälen, würfeln, in Öl glasig dünsten, weiter wie im Originalrezept.

Tipp: Aus Resten (ggf. mit etwas Mehl) Bratlinge formen, in Öl braten.