

# Hirseauflauf

15. Februar 2006

## Zutaten:

- 3 kleine Zwiebeln
- Olivenöl
- 1-2 Paprika
- 1/2 Becher Hirse
- 3/2 Becher Wasser
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Cayenne Pfeffer
- 1/2 Chilischote
- italienische Kräuter

**Zubereitung:** Zwiebeln dünsten und mit Hirse, Wasser und Gewürzen aufkochen. Nach dem Aufkochen die Paprika dazugeben und stehen lassen. Wenn die Hirse gequollen ist ( nach ca. 1-2 Stunden ) das Ganze in eine Form schütten und mit geriebenem Emmentaler und Semmelbrösel bestreuen.

Bei 180-200°C ( WG-Ofen 150°C ) knapp 30 Minuten backen.