Pikanter Hirse-Aufstrich

Kategorie: Fingerfood, Dips und Aufstriche - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

125 g	Hirse
30,0 g	Zwiebeln
1,0	Knoblauchzehe
250 ml	Gemüsebrühe
50,0 g	Schafsfeta
10,0	Oliven
100 g	Tomaten
1,0	rote Peperoni
0,5 Bund	Petersilie
	Salz & Pfeffer

(Angaben für 10 Personen)



Dieser würzige Aufstrich aus Hirse ist eine tolle Alternative zum klassischen Wurst- oder Käsebrot.

Zubereitung

Die Hirse zusammen mit der feingehackten Zwiebel und dem durch die Presse gedrückten Knoblauch in der Gemüsebrühe aufkochen und bei geringer Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Hirse weich ist. Anschließend abkühlen lassen.
Den Schafsfeta dazu bröseln, die Oliven und Tomaten in sehr kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Die Peperoni und die Petersilie fein hacken. Alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen.