

Hirse mit orientalischem Ofengemüse und Mozzarellakugeln mit Schwarzkümmel alfi x Herr Grün kocht

Zutaten für 2 Portionen:

Für das Ofengemüse

- 400 g Hokkaido-Kürbis (mit Schale)
- 400 g bunte Möhren
- 140 g Lauch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 6 Datteln
- 2 geh. EL frischen Rosmarin (oder 1 EL getrockneten)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL gemörserter Kreuzkümmelsamen
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

Für die Mozzarella-Kugeln

- 150 g Mozzarella-Kugeln
- - 1 TL gemörserter Schwarzkümmel
- - 1 TL Olivenöl

Für die Mozzarella-Kugeln

- 140 g Hirse



So geht's:

1. Für das Ofengemüse den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
2. Das ungeschälte Kürbisstück entkernen und in grobe Stücke schneiden.
3. Die Möhren schälen und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden.
4. Das Lauchstück in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden.
5. Die geschälten Zwiebeln und die Knoblauchzehen in Würfel und die Datteln in grobe Stücke schneiden.
6. Den Rosmarin grob hacken.
7. Das Gemüse und die Dattelstücke in eine Kasserolle oder auf ein Blech mit Backpapier geben.
8. Den gehackten Rosmarin, den gemörserter Kreuzkümmel und Zimt über das Gemüse streuen und alle gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Das Olivenöl über das Gemüse träufeln und wieder alles gut vermischen.

1/2

10. Das Ofengemüse auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und zwischendurch wenden und gut vermischen. Es soll später schön geröstet, weich, aber noch etwas bissfest sein.
11. Während das Gemüse im Ofen ist, die Hirse nach Packungsanweisung kochen.
12. Die Mozzarellakugeln mit dem gemörserten Schwarzkümmel und dem Olivenöl gut vermischen.
13. Finish: Die Hirse auf die Teller verteilen. Das Ofengemüse und ein paar Mozzarellakugeln obenauf geben.