

## Hirse-Rüeblitätschli

### Zutaten:

- 6 dl Gemüsebouillon
- 250 g Hirse (geschält)
- 300 g Rüebli geraffelt
- 300 g Lauch in dünnen Rädchen
- 2 Eier
- 6 EL Parmesan oder Sprinz frisch gerieben
- Salz und Pfeffer
- 350 g Halbfettquark
- Je nach Saison frische Kräuter für den Quark

### Zubereitung:

Die Bouillon aufkochen. Hirse dazugeben. Während 7 – 10 Minuten ohne Deckel weichkochen. Die Bouillon vollständig verdampfen lassen.

Die geraffelten Rüebli und die Lauchrädchen mit etwas Butter andünsten.

Das andünstete Gemüse mit den Eiern und der gekochten Hirse mischen. Geriebenen Käse daruntermischen.

Die Hirsemasse zu kleinen Tätschli formen und mit etwas Rapsöl oder Butter in der Bratpfanne auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Achtung: Vorsichtig wenden.

Quark mit frischen Kräutern mischen, etwas Pfeffer und Salz dazugeben und zu den Tätschli servieren.

Dazu passt ein bunter Salat.