

Hirsekuchen mit Ricotta und Kürbis

Zutaten (für 4 Personen)

100 g Lauch
500 g Kürbis
Olivenöl zum Andünsten
1 TL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Thymian
½ TL Koriander
Salz
150 g Ricotta
350 g Hirse, gekocht
Fett für die Form
80 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Lauch in dünne Streifen schneiden. Kürbis fein raspeln. In Öl andünsten. Mit Paprika, Thymian, Koriander und Salz würzen. Gemüse mit Ricotta und Hirse mischen. Würzig abschmecken. In eine gefettete Tortenform füllen und glatt streichen. Hirsekuchen mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Bei 200 °C etwa 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 30 Min. + Koch- und Backzeit: 40 Min.

Quelle: www.naturkost.de