

HIRSESALAT MIT FETAKÄSE, HIMBEEREN, BROMBEEREN UND MINZE

4-6 Personen:

**2 Zwiebeln geschält und
gewürfelt**

2 EL Kurkuma

2 Tassen Wasser

2 Tassen Hirse, fein

**6 Frühlingszwiebeln fein
geschnitten**

**4 rote Paprika schoten
geschält und gewürfelt**

1 Bund Petersilie geschnitten

1/2 Bund Minze geschnitten

8 EL Olivenöl

6 EL Zitronensaft

Meersalz Brombeeren,

Himbeeren für oben drauf

400 g Feta gewürfelt

So wird's gemacht:

Zwiebeln in etwas Öl andünsten, Kurkuma und Wasser dazu geben und aufkochen etwas mit Salz würzen. Dann die Hirse dazu geben und Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten quellen lassen. Dann Paprika, Minze, Petersilie und Frühlingszwiebeln dazu geben und abschmecken mit Salz, dem Olivenöl und dem Zitronensaft. Auf einem Teller anrichten mit den Beeren und dem Feta schön garnieren.