



Sorghum-Hirsotto

Zutaten

300 g Sorghumhirse, 1 l Wasser

1 EL ÖL, 200 g Pilze, 1 Zwiebel

1.5 dl Weisswein oder Bouillon

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

40 g Reibkäse, 1 dl Rahm

Zubereitung

Sorghumkörner kochen, siehe Grundrezept

Zwiebeln, Pilze andünsten

ablöschen, 10 Min. köcheln lassen

Sorghumkörner dazugeben und kurz weiter köcheln

mit Salz und evt. Pfeffer nachwürzen

Käse und Rahm darunter mischen

Weitere Rezepte: sorghum-hirse.ch/Rezepte