

Hirse-Rüebli-Muffins

Zutaten für 10-12 Muffins

2-3 grosse Rüebli
1 Zwiebel
2 kleine Zweige Rosmarin
2 dl Wasser
100 g Hirse
2 Eier
1 TL Salz
1 TL Kurkuma
50 g Käse, gerieben

Zubereitung (Zubereitungszeit ca. 30 Min. plus 1 Std. Ruhe- und Backzeit)

Rüebli schälen und in ca. 3 mm kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und feinhacken, Rosmarin fein hacken.

Wasser, Rüebli, Zwiebel, Rosmarin und Hirse in eine Pfanne geben und aufkochen. 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eigelb mit einer Gabel verklopfen und zur Hirsemasse geben. Salz, Kurkuma und Käse dazugeben und gut mischen. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Muffinblech sehr gut einölen und mit der Masse füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft) ca. 25 Min. backen.

