

Rezept

## Hirse-Lauchauflauf



### Info



30 Min.  
Gesamtzeit



leicht



**Zutaten** für - **6** + Portionen

350 g **Hirse**

900 ml **Gemüsebrühe**

2 **Zwiebeln**

2 **Äpfel z.B. Braeburn**

1 Ei **Butter** oder Margarine

4 Stangen **Lauch** groß

**Muskat** frisch gerieben

100 g **Walnüsse** grob gehackt

3 **Eier**

150 ml **süße Sahne**

**Kräutersalz**

100 g **Pecorino** oder Parmesan, gerieben

### Zubereitung

1. Hirse in 750 ml Gemüsebrühe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen.
2. Zwiebel und Äpfel würfeln. Fett erhitzen. Zuerst Zwiebeln, dann Äpfel darin andünsten.
3. Lauch in Ringe schneiden und in 150 ml Brühe 5 Minuten dünsten. Mit Muskat würzen.
4. Hirse in eine Auflaufform füllen. Mit Zwiebeln, Äpfeln, Lauch und Nüssen bedecken.
5. Eier mit Sahne und Salz verquirlen und über den Auflauf gießen.
6. Käse darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heißluft 180 °C) 15 Minuten backen.