

Hirsebällchen in pikanter Currysauce

Gesamtzeit **30 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1360 kJ / 325 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

Bällchen:

- 100 g** Hirse
- 8** getrocknete Tomaten in Öl mit Kräutern
- 0.5 Bund** Petersilie
- 3** Basilikumzweige

Sauce:

- 1** mittelgrosse Zwiebel
- 1** Chilischote
- 2 EL** Rapsöl
- 2 EL** rote Currypaste
- 700 g** passierte Tomaten
- 150 ml** Kokosmilch
- Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hirse in einen Topf geben, mit 220 ml Wasser aufgiessen und zugedeckt 12 Minuten bei kleiner Hitze garen. In der Zwischenzeit Petersilie und Basilikum hacken.

Schritt 2

Die noch heisse Hirse mit den getrockneten Tomaten vermischen, die Kräuter hinzufügen und abkühlen lassen.

Schritt 3

Zwiebel und Chilischote hacken und zusammen mit der Currypaste in Öl anbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und 10 Minuten köcheln. Anschliessend die Kokosmilch und die Kikkoman [Ponzu Sojasauce Zitrone](#) einrühren.

Schritt 4

Aus der Hirsemasse Bällchen formen und mit der Currysauce warm servieren.