



## Tomatenhirse mit Ofenkohlrabi und Frischkäse (2 Portionen)

### Zutaten

- 1 Kohlrabi
- 125 g Hirse
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Gewürz für Kohlrabi (z.B. Kräutersalz, Bratkartoffelgewürz)
- 100 g Tomaten passiert
- Prise Kreuzkümmel
- Ca. 150 ml Wasser
- 150 g Tomaten
- 125 g Frischkäse
- Verschiedene frische Kräuter
- 1 Handvoll Basilikumblätter



### Zubereitung

Den Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Kohlrabistifte auf einem Backblech verteilen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und je nach Geschmack würzen. (ich nehme dazu gerne ein Bratkartoffelgewürz, auch wenns keine Kartoffeln sind oder selbstgemachtes Kräutersalz) Bei 200 Grad Umluft für ca. 25-30 Minuten backen.

Passierte Tomaten und Wasser mit Kreuzkümmel in einem Topf aufkochen. Gewaschene Hirse dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis sie gar ist. Eventuell etwas Wasser nachgießen.

Währenddessen die Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frischkäse in eine Schüssel geben, mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer glatt rühren. Tomatenhirse auf den Tellern verteilen, Frischkäse in Nockerl draufsetzen. Kohlrabi und Tomaten gleichmäßig verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Basilikum bestreuen.