

# Hirsebratlinge mit Nüssen

Anzahl Personen: 4      Vegan

© Infovita GmbH

| Menge  | Zutaten                 | Bearbeitung           |
|--------|-------------------------|-----------------------|
| 200 g  | Goldhirse               |                       |
| 7 dl   | Wasser                  |                       |
| 1 EL   | Gemüsebouillon          |                       |
| 150 g  | Zwiebeln                | fein hacken           |
| 80 g   | Haselnüsse              | grob mahlen im Cutter |
| 40 g   | Cashewkerne             | grob mahlen im Cutter |
| 0.5 KL | Koriander               |                       |
| 2 EL   | Hefepulver oder Flocken |                       |
| 1 EL   | Sojasauce               |                       |
|        | Basilikum               | fein hacken           |

## Anleitung

1. Die Hirse mit der Bouillon ca. 2 Std. vorher in der angegebenen Wassermenge 10 Min. köcheln und 30 Min. ausquellen lassen. Oder gekochte Hirse vom Vortag verwenden.
2. Die übrigen Zutaten und die Hirse mischen und rassig abschmecken.
3. Mit nassen Händen Bratlinge formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Dazu passt gut ein Karottengemüse oder Spinat.

