

Sorghum - Hirsotto

Zutaten

300 g Sorghumhirse
1 l Wasser
1 EL ÖL
200 g Pilze
1 Zwiebel
1.5 dl Weisswein oder Bouillon
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
40 g Reibkäse
1 dl Rahm



Zubereitung

1. Sorghumkörner kochen, siehe Grundrezept
 2. Zwiebeln, Pilze andünsten
 3. ablöschen, 10 Min. köcheln lassen
 4. Sorghumkörner dazugeben und kurz weiter köcheln
 5. mit Salz und evt. Pfeffer nachwürzen
 6. Käse und Rahm darunter mischen
-