



## Hirse-Pastinaken-Auflauf

Zutaten (für 1 Auflaufform Ø ca. 22 cm, ca. 4-6 Personen)

- 350 g Hirse
- 720 ml Gemüsebrühe
- 2 Handvoll Walnüsse
- 2 Handvoll Kürbiskerne
- 300 g Pastinaken
- 300 g Hokkaidokürbis
- 4 Zweige Thymian
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- Frische/tiefgekühlte Kräuter
- 2 Eier
- 180 ml Milch
- 100 g Bergkäse gerieben



### Zubereitung

Hirse in der Gemüsebrühe garen. Walnuss- und Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und grob hacken.

Pastinaken schälen und zusammen mit dem Hokkaidokürbis in kleine Würfel schneiden. In Rapsöl für ca. 5 Minuten anbraten und würzen, Thymian dazugeben.

Eier, Milch und geriebener Bergkäse in einer Schüssel verrühren und die Hälfte über das Gemüse geben.

Eine Hälfte der Hirse in eine Auflaufform geben und das Gemüse samt Flüssigkeit gleichmäßig darüber verteilen. Das Eier-Milch-Käsegemisch nun mit der restlichen Hirse vermischen, gehackte Kürbiskerne und Walnüsse dazugeben und auf dem Auflauf verteilen und glattstreichen.

Für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen (200°C Ober/Unterhitze) backen, am Schluss noch auf der Grillstufe für weitere 5 Minuten leicht Farbe nehmen lassen.

**Tipp:** Sehr gut passt dazu ein Kräuter-Joghurt Dip.