

# Aromatischer Hirsesalat mit überbackenen Tomaten und Feta

## Zutaten



Für 2 Portionen

- 80 g Feldsalat
- 2 Schalotten (Alternativ 1 Zwiebel)
- 200 g Cherrytomaten
- 20 g Kürbiskerne
- 80 g Fetakäse (Alternativ Veganer Feta)
- 120 g Hirse
- Pfeffer, Salz, Senf
- ½ Orange
- 3 EL Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- Etwas Rosmarin
- 1 Handvoll Cranberries



## Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (Ober-Unter-Hitze) oder 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Obst und Gemüse waschen.
3. Schalotten und Feta in Stücke schneiden.
4. Alles in eine Auflaufform füllen.
5. Für das Dressing: Essig, Senf, Olivenöl, den Saft einer halben Orange, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und die Hälfte des Dressings über die Auflaufform geben.
6. Ein Strauch Rosmarin mit in die Auflaufform geben und dann alles bei 15–20 Minuten im Backofen backen, bis das Gemüse weich ist.
7. Hirse nach Packungsanleitung im Kochtopf zubereiten.
8. Feldsalat waschen und abtropfen. Das restliche Dressing und die Cranberries hinzugeben und einmal durchmengen.
9. Anrichten: Gebe erst Hirse auf deinen Teller, dann etwas Feldsalat und zum Schluss das Ofengemüse.
10. Garniere dein Gericht mit Kürbiskernen.

*Guten Appetit!*

