KIKKOMAN

# Hirsebällchen in pikanter Currysauce

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
**1.360 kJ / 325 kcal**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

**Bällchen:**

| | |
|---|---|
| **100 g** | Hirse |
| **8** | getrocknete Tomaten in Öl mit Kräutern |
| **0,5 Bund** | Petersilie |
| **3** | Basilikumzweige |

**Sauce:**

| | |
|---|---|
| **1** | medium onion |
| **1** | chilli pepper |
| **2 EL** | rapeseed oil |
| **2 EL** | red curry paste |
| **700 g** | tomato passata |
| **150 ml** | coconut milk |
| | Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Hirse in einen Topf geben, mit 220 ml Wasser aufgießen und zugedeckt 12 Minuten bei kleiner Hitze garen. In der Zwischenzeit Petersilie und Basilikum hacken.

**Schritt 2**

Die noch heiße Hirse mit den getrockneten Tomaten vermischen, die Kräuter hinzufügen und abkühlen lassen.

**Schritt 3**

Zwiebel und Chilischote hacken und zusammen mit der Currypaste in Öl anbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und 10 Minuten köcheln. Anschließend die Kokosmilch und die Kikkoman Ponzu Sojasauce Zitrone einrühren.

**Schritt 4**

Aus der Hirsemasse Bällchen formen und mit der Currysauce warm servieren.