

Hirsebällchen in pikanter Currysauce

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

Nährwertangaben (pro Portion):

1360 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.