

# 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.