

Hirsebällchen in einer scharfen Currysauce

Zubereitungszeit **30 Minuten**
Kalorien pro Portion **1299 kcal**



© Hirsebällchen in einer scharfen Currysauce

Zutaten für 4 Personen

Hirsebällchen:

100 g Hirse
70 g in Öl und Kräuter eingelegte Tomaten
1/2 Bund Petersilie
3 Zweige Basilikum

Currysauce:

150 g Zwiebeln
10 g Chilis
2 EL Rapsöl
2 EL rote Curry Paste
700 g passierte Tomaten
150 ml Kokosnussmilch
1 EL Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus

Zubereitung

1. Hirse mit 220 ml kochendem Wasser aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze für 12 Minuten kochen. Petersilie und Minze hacken.
2. Fertiger Hirse mit getrockneten Tomaten und Kräutern mischen. Abkühlen lassen.
3. Zwiebeln und Chili hacken, in Öl zusammen mit der Currypaste anbraten, passierte Tomaten zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Kokosmilch und Kikkoman Ponzu Sojasauce Zitrone abschmecken.
4. Aus der Hirsemischung kleine Bällchen formen und mit der Currysauce warm servieren.