

Porreeauflauf mit Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen:

200g Hirse – 1kg Porree – 1 gehäufter EL Butter – 300g Tomaten – 15 Oliven – 200g Saure Sahne – 2 Eier – Salz – Pfeffer – Thymian – 250g Feta

Zubereitung:

- Hirse nach Packungsanleitung garen
- Porree putzen, in schmale Ringe schneiden und gründlich waschen
- Butter in einer Pfanne zerlassen und den Porree darin ca. 10 Minuten andünsten
- Tomaten und Oliven in Stücke schneiden und mischen
- Saure Sahne mit den Eiern verquirlen und zusammen mit Porree, Tomaten und Oliven unter die Hirse mischen
- Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in eine gefettete Auflaufform geben
- Feta darüber streuen und bei 200°C ca. 20 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

