



Rezept Getreide-Tartelettes

Hirse und Buchweizen für ca. 25 Portionen

250 g Hirse ganz
250 g Buchweizen ganz
4 Eier
100 g Mehl

Koch-Tipp bei Getreiden: nicht zuviel Wasser beifügen, besser etwas Wasser nachgeben, wenn zuwenig.

Beide Getreide separat garen, je nachdem **erkalten lassen** und mit etwas Mehl, Eier und etwas Wasser mischen. Es soll eine leichte Bindung geben.

Da das Getreide während dem Garprozess **nicht gesalzen** werden soll, muss nun recht gewürzt werden. Es können mehrere Massen entstehen. **Varianten:** mit Curry, mit Paprika, mit vielen Kräutern oder mit Safran – je nach Verwendungsart.

Cool auf Salat oder Beilage von Gemüsetellern oder als eigenständiges Gericht, mit Sauce oder Gemüse.