



## Hirselaibchen mit Karotten

### Zubereitung

1. Hirse sehr heiß waschen. Gemüsebrühe aufkochen, die Hirse dazugeben und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Umrühren nicht vergessen! Die ganze Flüssigkeit muss weg sein.
2. Hirse etwas ausquellen lassen. Geschnittene Zwiebel, geriebene Karotten, Hirse, Eier, Weizenvollkornmehl und etwas Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. BONA Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, aus der Masse Laibchen formen, auf einer Seite knusprig braten, wenden und fertig backen.

### Zutaten

4 Personen

1 Tasse Hirse

2 Tassen Gemüsebrühe

150 g Karotten, gerieben

1 Zwiebel

2 Eier

2 EL Weizenvollkornmehl

Salz

BONA Pflanzenöl zum Ausbacken