



## Hirsebaggers mit Avocado-creme

### Zutaten:

100g Hirse  
2 El Creme Fraiche  
1/2 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
2 Avocados  
1 Jalapeno  
1 Limette  
Tomate  
Koriander  
Salz, Pfeffer, Öl



### Zubereitung:

Kochen Sie die Hirse in Salzwasser ab. Geben Sie die abgekochte Hirse in eine Schüssel. Fügen Sie Creme Fraiche und ein Ei hinzu. Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer nach und vermengen Sie die Masse. Schneiden Sie die Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und schwitzen Sie darin Zwiebel und Knoblauch an. Wenn die Zwiebel und der Knoblauch eine schöne Bräune haben geben Sie sie auch in die Schüssel mit der Hirse, anschließend nochmal alles gut durchmischen. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und braten Sie daran die Hirsebaggers aus. Reduzieren Sie die Hitze etwas und warten Sie geduldig mit dem Wenden, dann halten die Bagger auch schön zusammen.

Für die Guacamole eignen sich am besten etwas reifere, wachsweiche Avocados. Halbieren Sie die Avocados, entfernen den Kern und löffeln Sie das Fruchtfleisch in eine Schüssel. Zerdrücken Sie das Fruchtfleisch mit einer Gabel und verrühren Sie alles zu einer schönen Creme. Zerkleinern Sie die Jalapeno, entfernen Sie das Kernhaus aus den Tomaten und schneiden sie in kleine Würfel, hacken Sie Koriander fein durch und geben Sie alles zu den Avocados in die Schüssel. Pressen Sie den Saft einer Limette dazu und vermischen Sie alles gut. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.