

## Hirse-Taler mit Jalapeno und Schafskäse

### Für 2 Personen:

300 g Hirse, gekocht, abgekühlt    100 g Karotten    1-2 Jalapenoscheiben  
1 Ei    50 g Schafskäse    Tomatenmark  
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hirse in eine Schüssel geben, Karotten schälen und grob raspeln. Jalapenos würfeln und mit der Karotte zur Hirse geben.

Ei und Tomatenmark mit etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermengen. Schafskäse darüberbröseln und unterheben.

Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen und aus dem Hirseteig mit nassen Händen etwa zehn bis zwölf kleine Taler formen und auf das vorbereitete Backblech legen. In den vorgeheizten Ofen schieben und 20 Minuten goldbraun backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit die Taler einmal wenden.

Herausnehmen, die Hirsetaler auf zwei Teller setzen und servieren.

Christian Henze am 01. Februar 2023