

## Hirse-Pfanne mit Broccoli und Champignons

### Zutaten für 4 Portionen:

250g Hirse – 600g Champignons – 800g Broccoli – 200g Feta – Sonnenblumenöl – Salz – Pfeffer – Paprikapulver – Kreuzkümmel

### Zubereitung:

- Die Hirse gründlich waschen und nach Packungsanleitung garen
- Broccoli waschen und – samt Stiel – in mundgerechte Stücke schneiden
- Champignons ebenfalls klein schneiden
- Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Broccoli darin ca. 8 Minuten blanchieren (er darf noch etwas Biss haben)
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin unter Rühren anbraten
- Broccoli abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken
- Broccoli und Hirse zu den Champignons in die Pfanne geben
- Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kreuzkümmel kräftig würzen und den gewürfelten Feta unterrühren

*Wir wünschen guten Appetit!*

