

## Hirseauflauf mit frischen Champignons



Zutaten:	Zubereitung:
400 ml Gemüsebrühe 1 Lorbeerblatt 250 g Hirse	Brühe mit Lorbeerblatt aufkochen  Die Hirse einstreuen, <b>15 Minuten quellen</b> lassen.
150 g Möhren  1 Bd. Lauchzwiebeln <b>oder</b> 1 Stange Lauch 400 g frische Champignons	Waschen, schälen, in feine Stifte schneiden.  putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.  Trocken abreiben, blättrig schneiden.
10 g Öl	In einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin andünsten.
Das Gemüse mit der Hirse vermischen und in eine Auflaufform geben.	
50 g Gruyère	Reiben, über den Auflauf streuen.
1 B. Sahne Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Vermischen und über den Auflauf gießen
<b>Den Auflauf bei 180 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.</b>	
3 Zweige Petersilie oder Kerbel	Waschen, klein hacken, über den Auflauf streuen und servieren.

