

Gebratene Hirse mit Ei

Champignons kleinschneiden. **Chicorée** in Streifen schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. **Hirse** und **Champignons** in die Pfanne geben: mit Koriander, Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Bockshornkleesamen **würzen**; 2-3 min. bei mittlerer Hitze dünsten. **Ei** in die Pfanne geben und in der Hirse garen.

Abschmecken und den Inhalt auf Teller über den Chicorée geben

