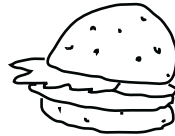


GOLDTALER

für den großen Hunger



**Du brauchst für
4 bis 6 Portionen**

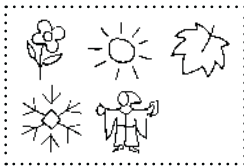
250 g Hirse

250 g Quark mittlerer
Fettstufe

250 g geriebenen Käse

Salz

Pfeffer



1. Hirse in einem Topf mit Wasser gut waschen und mit einem Sieb abgießen.
2. Mit frischem Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen und abgießen. In der Zwischenzeit den Käse reiben.
3. Backofen auf 160 Grad vorheizen. In einer Schüssel alle Zutaten zu einer glatten Masse vermengen.
4. Die Masse zu kleinen Talern formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Die Taler ca. 50-60 Minuten goldbraun backen.