

# Hirsesalat mit Roter Bete und Zimt

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 20 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

### Für den Salat

200 g Hirse  
400 ml Wasser  
400 g Rote Bete (gekocht)  
1 TL Knoblauch Würzöl  
Petersilie

### Für das Dressing

3 EL Aceto Balsamico di Modena  
6 EL Olivenöl  
1 EL Agavendicksaft  
1 EL Dijonsenf  
1 TL Ceylon Zimt  
Salz und Pfeffer  
Sonnenblumenkerne



## Zubereitung

Die Hirse in einem Sieb gründlich abwaschen, bis das Wasser klar ist. Dann in einem Topf mit Wasser aufkochen, etwa fünf Minuten köcheln lassen (bis das Wasser komplett aufgenommen ist) und bei geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Rote Bete fein würfeln. Die Hirse, die Rote Bete und das Knoblauchöl in eine Schüssel geben. Einige Petersilienblätter waschen, hacken und untermengen.

Aus Balsamicoessig, Olivenöl, Agavendicksaft und Senf ein Dressing mischen. Dieses mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Den Salat mit dem Dressing vermengen und mindestens zwei Stunden kalt stellen. Anschließend in Gläschen füllen. Vor dem Servieren mit Sonnenblumenkernen und Petersilie garnieren.