

Sorghum Hirse

Mediterraner Sorghumsalat - Variante 2

Zutaten

100 g Sorghum - Körner
10 Oliven
1 rote, gelbe oder grüne Peperoni
1 Peperoncini
1 kleine, evt. rote Zwiebel
einige kleine Tomaten

Dressing

italienisch



Zubereitung

1. Sorghumhirse abspülen und abtropfen lassen, Kochen siehe Grundrezept
 2. Sorghumhirse auf Zimmertemperatur abkühlen
 3. Dressings vorbereiten
 4. Oliven, Peperoni, Peperoncini in Streifen schneiden, beifügen
 5. Zwiebel schneiden, beifügen
 6. Tomaten in Stücke schneiden, beifügen
-