

## Mangold -Hirsotto mit Aprikosen

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Zwiebel  
3 Essl. Öl  
500 ml Wasser  
1 Möhre  
Petersilie, Sellerieblätter, Liebstöckelblätter, feingeschnitten  
400 g Mangold  
250 g Aprikosen

### **Zubereitung:**

Öl erhitzen und die feingewürfelte Zwiebel darin glasig dünsten.  
Gewaschene Hirse hinzufügen, kurz andünsten und mit dem Wasser auffüllen.  
Möhre fein würfeln und mit den Kräutern zur Hirse geben. 10 min. köcheln lassen.  
Mangold in Streifen schneiden. Tropfnass dazugeben und weitere 15 min. köcheln lassen, bis das ganze Wasser verdampft ist.  
Aprikosen in Spalten schneiden, unter das Hirsotto mischen und sofort servieren.