Kartoffelplätzchen mit Hagebutten-Pesto

Zutaten

Für 4 Personen

150 g Hirse
4-5 Pellkartoffeln
Muskat
100 g Dinkelvollkornmehl
frischer Rosmarin
Salz
50 g Sesam
Öl zum Anbraten

Pesto
4 in Öl einlegte, getrocknete Tomaten
2 EL Tomatenmark
100 g frische oder TK Hagebutten
2 EL Hagebuttenmarmelade
2 Knoblauch
Salz

Zubereitung

Kartoffelplätzchen

Die Hirse sehr weich kochen und abkühlen lassen. Pellkartoffeln zu Mus pressen oder stampfen und in einer Schüssel mit etwas Muskat vermengen. Hirse, Mehl, gehackte Kräuter und etwas Salz hinzufügen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Als Rolle formen, in Streifen schneiden und zu Talern formen. Die Plätzchen in Sesam wälzen und in einer Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Pesto
Frische Hagebutten entkernen, mit den restlichen Zutaten mixen und mit Salz abschmecken. Falls keine frischen Hagebutten vorhanden sind, durch tiefgefrorene Hagebutten oder Hagebuttenpulver ersetzen. Die Mengen der Zutaten können je nach Geschmack variiert werden.