Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Hirse-Melanzani-Pfanne

Zubereitung

- Hirse lt. Packungsbeilage garen.
- Den Melanzani und die Zwiebeln waschen und würfelig schneiden, in einer tiefen Pfanne mit etwas Bona Pflanzenöl anbraten.
- Den Knoblauch schälen und dazu pressen, die Hirse sowie den Schnittlauch hinzugeben und etwa 10 Minuten bei mäßiger Hitze anbraten.
- Servieren und genießen!

Tipp: Dazu passt besonders gut ein Schuss Tabasco-Sauce!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

- 200 gr Hirse
- 1 Knoblauchknolle
- 2 Zwiebeln
- Etwas frischen gehackten Schnittlauch
- Bona Pflanzenöl
- 2 frische Melanzani