

MARLEY SPOON



Saftig gegrillte Salsiccia

mit italienischem Brotsalat



30-40Min.



3-4 Personen

Hier kommt die bekannte Brotsalatvariation aus der Toskana mit einem Twist! Während die saftige Salsiccia-Wurst auf dem Grill knusprig geröstet werden, bereitest du die Brot-Croutons zu. Für die Frische im Salat sorgen die Kirschtomaten und Gurkenstücke, das Zitronen-Dressing rundet das Ganze ab.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Salsiccia-Würste
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Rucola
- 1 rote Zwiebel
- 30g frischer Basilikum
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Baguettebrötchen¹
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Grillfunktion oder Grill
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 700.0kcal, Fett 40.0g, Eiweiß 27.2g, Kohlenhydrate 51.9g



1. Zwiebeln schneiden

Den Grill oder Grillofen auf 270°C vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und halbieren, dann beides in Scheiben schneiden.



4. Gemüse schneiden

In der Zwischenzeit die **Kirschtomaten** halbieren. Die Enden der **Gurke** entfernen, ggfs. schälen und dann längs vierteln und in Würfel schneiden.



2. Brötchen rösten

Die **Baguettebrötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit 2-3EL Olivenöl in einer großen Pfanne ca. 5-6Min bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. In der letzten Minute den **Knoblauch** und die **Zwiebeln** mit rösten.



5. Dressing mischen

Die **Schale der Zitrone** abreiben und den **Saft** auspressen. Den **Saft** und **Abrieb der Zitrone** mit 1-2EL Essig und 2-3EL Olivenöl zu einem **Dressing** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken



3. Salsiccia grillen

Inzwischen die **Salsiccia** von der Pelle befreien und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. In einer Auflaufform oder auf Alufolie geben und ca. 6-8Min. im Ofen oder auf dem Grill garen.



6. Salat mischen

Nun die **geschnittenen Tomaten** und **Gurke** mit dem **Rucola** und der **gegrillten Salsiccia** sowie deren **Bratensaft** und dem **Dressing** mischen. Die **Zwiebeln** und **Knoblauch** locker unterheben und garniert mit **grob gezupften Basilikum** und **gerösteten Brötchen** servieren.