

MARLEY SPOON



Saftig gegrillte Salsiccia

mit italienischem Brotsalat



30-40Min.



2 Personen

Hier kommt die bekannte Brotsalatvariation aus der Toskana mit einem Twist! Wir gönnen dem Klassiker mit den knusprigen Croûtons nämlich noch herzhaft-saftige Salsiccia-Wurst, die im Ofen geröstet wird. Für die Frische im Salat sorgen Kirschtomaten und Gurke, das Zitronendressing rundet alles fein ab.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Baguettebrötchen¹
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Minigurke
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g frischer Basilikum
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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 770.0kcal, Fett 50.0g, Eiweiß 21.5g, Kohlenhydrate 54.6g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Salat vorbereiten

Inzwischen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Gurke** der Länge nach vierteln und in kleine Stücke schneiden.



2. Brötchen rösten

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



5. Dressing mischen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronenabrieb und -saft nach Geschmack** mit 1-2EL Olivenöl zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Basilikumbblätter** von den Stängeln zupfen und grob zerteilen oder hacken.



3. Salsiccia grillen

Die **Salsiccia** von der Pelle befreien und in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden. In eine Auflaufform geben und 6-8Min. im Ofen grillen.



6. Salat mischen

Die **Salsiccia samt Bratensaft** mit den **Tomaten**, den **Gurken** und dem **Rucola** vermengen, dann das **Dressing** vorsichtig untermischen. Den Salat mit der **gerösteten Brötchen-Zwiebel-Mischung** garnieren und servieren.