



BBQ-Special: Salsiccia & Traubenspieße

mit gegrilltem Fenchelsalat und Naanbrot



ca. 40min



2 Personen

Eine Grillplatte deluxe kannst du heute servieren und dich als versierten BBQ-Helden feiern lassen. Unser Grillgut besteht aus aromatischem Fenchel und fruchtigen Traubenspießen und wird auf frischem Rucola serviert. Fein-würzige Salsiccia und lockeres Naanbrot bekommen ebenfalls ihr Grillmuster ab und können es kaum erwarten, in den gerösteten Knoblauchdip zu tauchen. Vielfältiger kann man einen Grillabend kaum gestalten!

- 1 Päckchen Fenchelsamen
- 1 Fenchelknolle
- 250g rote Weintrauben
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Naanbrot ^{1,7}
- 1 Packung Salsiccia
- 50g Rucola

- 2EL Mayonnaise ³
- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Grill
- Backofen (optional)
- Grillpfanne (optional)
- 4 Schaschlikspieße
- Küchenpinsel

Energie 908kcal, Fett 59.8g,
Kohlenhydrate 65.2g, Eiweiß 25.2g



1. Dressing & Dip anrühren

4. Trauben & Brot rösten

Die **Traubenspieße** auf einer heißen Stelle des Grillrosts ca. 6Min. grillen, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen, dabei gelegentlich wenden. Alternativ die Grillpfanne sehr heiß werden lassen und die **Traubenspieße** ca. 6Min. in der Pfanne braten. Das **Naan** auf dem Grill von jeder Seite 1-2Min. erwärmen, bis es Röstspuren hat oder 5-6Min. im Ofen backen.



2. Zutaten vorbereiten

5. Würste grillen

Die **Würste** auf einer mittelheißen Stelle des Rosts 14-16Min. grillen, bis sie gar sind und Röstspuren aufweisen, dabei regelmäßig wenden. Alternativ die **Würste** in die sehr heiße Grillpfanne geben und dann bei mittlerer Hitze 14-16Min. braten.



3. Fenchel grillen

6. Fertigstellen & servieren

Den **Knoblauch** vom Spieß lösen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken, dann unter den **Dip** rühren. Den **Rucola** mit dem **Fenchel** vermengen und auf Tellern anrichten. Die **Würste** schräg halbieren und mit den **Traubenspiessen** auf dem **Salat** anrichten. Mit dem **Naanbrot** und dem **Knoblauchdip** servieren.