



BBQ-Special: Salsiccia & Traubenspieße

mit gegrilltem Fenchelsalat und Naanbrot



ca. 40min



3-4 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
- 2 Fenchelknollen
- 500g rote Weintrauben
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Naanbrot ^{1,7}
- 2 Packungen Salsiccia
- 100g Rucola

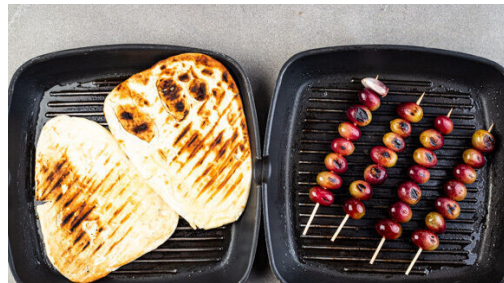
- 4EL Mayonnaise ³
- 4TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

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

Energie 904kcal, Fett 59.6g,
Kohlenhydrate 65.0g, Eiweiß 25.0g



Den Grill anfeuern oder den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 8 Schaschlikspieße in warmem Wasser einweichen. Die **Fenchelsamen** mit 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und 2TL Senf zu einem **Dressing** verrühren. 4EL Mayonnaise mit 2TL Senf, 1TL Balsamicoessig und 1TL Wasser zu einem **Dip** verrühren.



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.



Den **Fenchel** längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die **Stängel** entfernen, den **Strunk** jedoch intakt lassen. Den **Fenchel** mit 4TL Olivenöl bepinseln und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Die **Trauben** vom Strunk lösen, mit 4TL Olivenöl vermengen und auf die Spieße ziehen. Den **ungeschälten Knoblauch** ebenfalls auf zwei der Spieße ziehen.



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.



Die **Fenchelscheiben** auf einer heißen Stelle des Grillrosts auf jeder Seite 2-3Min. grillen, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen. Alternativ eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen und die **Fenchelscheiben** hineingeben, dabei leicht an den Boden drücken und von jeder Seite 2-3Min. braten. Den **Fenchel** vom Grill oder aus der Pfanne nehmen und mit dem **Dressing** vermengen.



Den **Knoblauch** von den Spießen 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.