



Saftig gegrillte Salsiccia

mit italienischem Brotsalat



30-40Min.



2 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.

- 1 Packung Salsiccia-Würste
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Rucola
- 1 rote Zwiebel
- 20g frischer Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 Landgurke
- 1 Knoblauchzehe

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Auflaufform
- Backofen mit Grillfunktion oder Grill
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 42.0g, Eiweiß 29.3g, Kohlenhydrate 67.2g



1. Zwiebeln 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.