

# MARLEY SPOON



## 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Fenchelsamen
- 2 Fenchelknollen
- 500g rote Weintrauben
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Naanbrot 1,7
- 2 Packungen Salsiccia
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 4TL Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipps

Den Fenchel gelegentlich auf das Rost oder den Pfanneboden drücken, damit er schön dunkel wird und ordentlich Geschmack bekommt.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

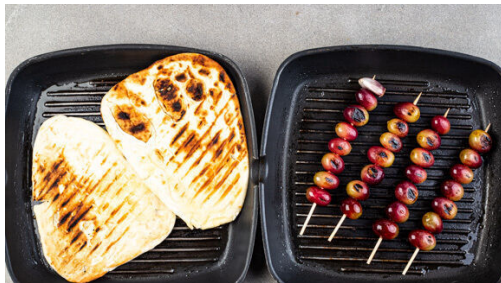
### Nährwertangaben pro Portion

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



### 1. Dressing & Dip anrühren

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.



### 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

Den **Fenchel** längs in ca. 1cm 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.



### 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

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.



### 6. Fertigstellen & servieren

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.