

MARLEY SPOON



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Grill
- Backofen (optional)
- Grillpfanne (optional)
- 4 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.

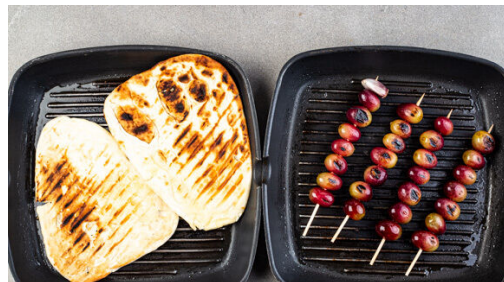
Nährwertangaben pro Portion

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



1. Dressing & Dip anrühren

Den Grill anfeuern oder den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 4 Schaschlikspieße in warmem Wasser einweichen. Die **1/2 der Fenchelsamen** mit 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und 1TL Senf zu einem **Dressing** verrühren. 2EL Mayonnaise mit 1TL Senf, 1/2TL Balsamicoessig und 1/2TL 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 2TL Olivenöl bepinseln und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Trauben** vom Strunk lösen, mit 2TL Olivenöl vermengen und auf die Spieße ziehen. Den **ungeschälten Knoblauch** ebenfalls auf einen der Spieße ziehen.



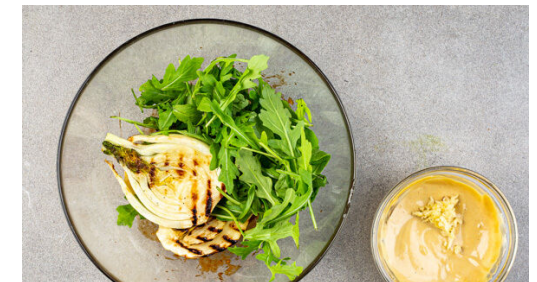
5. Würste grillen

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** 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.