



Bio-Rindswurst mit Zucchini-Linsen-Salat

und Haselnuss-Petersilien-Gremolata



30-40min



2 Portionen

Oh, là, là! Wer hätte so einen eleganten Auftritt von unserer deftigen Rindswurst erwartet? Aber unverhofft kommt oft, und so genießen wir einfach den Moment der kulinarischen Erhabenheit und tauchen unsere Gabeln in feine Wurst- und Zuccinischeiben mit nussigen Linsen. Die schmackhafte Schöpfung wird gekrönt von einem frischen Gremolata-Dressing aus Zitrone, Petersilie, knackigen Haselnüssen und aromatischem Käse. Très chic!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 Dose Bio-Linsen
- 25g blanchierte Haselnuskerne³
- 2 Bio-Rindswürste
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,2}
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 744kcal, Fett 51.9g, Kohlenhydrate 31.4g, Eiweiß 38.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Geschirrtuch oder etwas Küchenkrepp legen, mit 1 Prise Salz bestreuen und beiseitestellen. Die **Linsen** in einem Sieb abtropfen lassen.



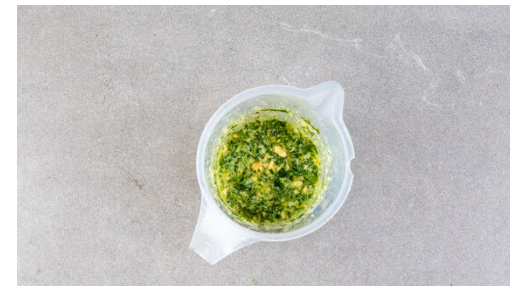
4. Würste braten

Die **Würste** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. rundum goldbraun anbraten. Mit 60ml warmem Wasser ablöschen und die **Würste** noch 8-10Min. abgedeckt garen, dabei ab und zu wenden. Anschließend vom Herd nehmen.



2. Nüsse anrösten

Die **Haselnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



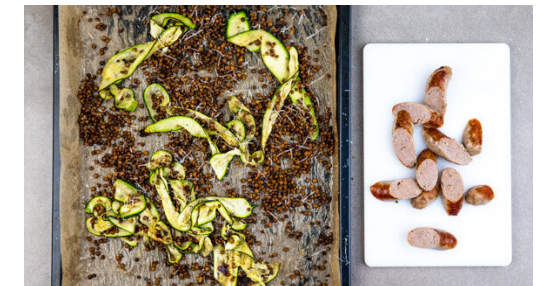
5. Gremolata zubereiten

Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie** grob hacken. Die **Nüsse** mit 1TL Zitronenschale, der ½ des **Käses**, der **Petersilie** und je 1EL **Zitronensaft**, Olivenöl und Wasser grob pürieren. Ggf. etwas mehr Wasser zugeben und die **Gremolata** mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft** abschmecken.



3. Zucchini & Linsen backen

Die **Zucchini** trocken tupfen und mit den **Linsen** auf ein oder zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen, dabei darauf achten, dass sich die **Zucchini** so wenig wie möglich überlappen. Mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen, dann 25-20Min. im Ofen backen, bis die **Zucchini** goldbraun ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



6. Gemüse verfeinern

Den **restlichen Käse** unter die **Zucchini** und die **Linsen** mengen. Die **Würste** in dünne Scheiben schneiden und auf dem **Zucchini-Linsen-Gemüse** anrichten. Nach Belieben mit der **Gremolata** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning