



BBQ-Special: Salsiccia auf Nudelsalat

mit aromatischem Basilikum-Dressing



30-40min



2 Personen

Manchmal geht doch nichts über die klassische Bratwurst mit Nudelsalat – und genau das bringen wir heute mit zur Grillparty. Aber wir wären nicht Dinnerly, wenn wir nicht ein kleines Ass im Ärmel hätten: Unser Nudelsalat hat kein schnödes Mayo-Dressing, sondern überrascht mit einer sommerlich-duftigen Basilikumnote. Außerdem haben wir noch ein paar knackige Rauchmandeln dazugegeben – so raffiniert kann einfach sein!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne ²
- 2 Pck. Basilikumcreme
- 2 Tomaten
- 50g Rauchmandeln ³
- 100g gemischter Salat
- 2 Schweinswürste

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- mittelgroßer Topf
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 983kcal, Fett 58.0g,
Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 33.8g

1

1. Pasta kochen

Den Grill anheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2

2. Dressing anrühren

Die **Basilikumcreme** mit 2EL Mayonnaise, 1EL Essig, 1EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz verrühren.

3

3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die **Rauchmandeln** grob hacken.

4

4. Nudelsalat zubereiten

Die **Pasta**, die **Tomaten**, die **Rauchmandeln** und den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit 1 Prise Pfeffer würzen.

5

5. Wurst grillen

Die **Würste** auf dem Grill auf jeder Seite 8-12Min. grillen, bis sie durchgegart und appetitlich gebräunt sind. (Alternativ eine Grillpfanne mit 1EL Olivenöl verwenden.) Die **Würste** auf dem **Nudelsalat** anrichten und servieren.

6

6. Größer ist besser

Salat ist gut, aber mehr Salat ist besser? Kein Problem, du kannst den Salat einfach um dein Lieblingsgemüse ergänzen! Schneide zum Beispiel Zucchini oder Paprika in grobe Stücke und werfe sie auf den Grill, dann schneide sie in mundgerechte Stücke und vermenge sie mit dem Pastasalat. Rohes Gemüse geht natürlich auch - such dir aus, was du magst!