



Geflügelwurst auf buntem Brotsalat

mit Röstgemüse und Basilikumcreme



ca. 40min



4 Portionen

Wir geben es zu, den Brotsalat in der Grundform haben nicht wir erfunden, dieser Preis geht mal wieder nach Italien. Die „Panzanella“ gibt es in unterschiedlichsten Varianten – lecker ist sie immer, und daran nehmen wir uns ein Beispiel: Wir rösten das Brot mit leuchtender Paprika, Zwiebeln und Tomaten und basteln uns aus den Rösttomaten dann gleich ein Dressing. Dazu gibt's saftige Geflügelwurst und Basilikumcreme. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 6 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 2 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 689kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 48.5g, Eiweiß 28.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Baguettebrötchen** in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 3-4cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. **2 Tomaten** halbieren.



2. Brot und Gemüse rösten

Das **Brot**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und gleichmäßig verteilen, ggf. ein zweites Blech verwenden. Die **Tomatenhälften** und den **ungeschälten Knoblauch** dazulegen und alles ca. 15Min. im Ofen backen, bis das **Brot** knusprig ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden, ggf. die Bleche tauschen.



3. Wurst braten

Die **Würste** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 9-11Min. braten, bis sie leicht gebräunt und durchgegart sind; dabei regelmäßig wenden.



4. Tomate pürieren

Den fertig gerösteten **Knoblauch** aus der Haut drücken. Die **gerösteten Tomaten** und den **Knoblauch** in einem hohen Gefäß mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker fein pürieren.



5. Salat mischen

Die **übrigen Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Basilikumcreme** mit 2EL Olivenöl glatt rühren. Das **Brot**, das **Röstgemüse** und die **Tomatenspalten** mit dem **Tomatenpüree** vermengen. Die **Würste** schräg halbieren, auf dem **Brotsalat** anrichten und mit der **Basilikumcreme** garniert servieren.



6. Kein Brot ist mausetot

Wir nehmen für unseren Salat heute frisches Brot und schicken es durch den Ofen. Das ist eine ausgezeichnete Idee. Ebenfalls eine ausgezeichnete Idee ist die Resteverwertungsstrategie, die dem ursprünglichen Wesen des gemeinen Brotsalats innewohnt: Altes, trockenes Brot mit einem Schuss Essig in Wasser einweichen, ausdrücken und als Basis für einen Salat ganz nach Gusto verwenden.