



BBQ-Special: Geflügelwurst mit Bacon

auf buntem Grillsalat mit Kichererbsen



ca. 35min



4 Portionen

Mit unserem Grillsalat wirst du viele Mäuler wässrig machen und keine Wünsche offenlassen: Nebst knusprigem Bacon, gegrillten Nektarinen und feiner Geflügelwurst aalen sich auch gebackene Kichererbsen und nussiger Feldsalat in einem cremigen Dressing aus Schalotten und geräuchertem Paprikapulver. Auf einer großen Servierplatte angerichtet, ist dieser Salat auch ein köstliches Mitbringsel für ein Picknick unter freiem Himmel!

Was du von uns bekommst

- 2 Schalotten
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Paprika
- 2 Nektarinen
- 6 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 200g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 892kcal, Fett 57.0g, Kohlenhydrate 53.1g, Eiweiß 38.8g



1. Dressing zubereiten

Den Grill ggf. bei mittlerer Hitze erwärmen. Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Schalotten** schälen, fein würfeln und in einer kleinen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze in 4–5Min. anschwitzen. Für die letzten ca. 30Sek. das **Paprikapulver** einrühren, dann die **Schalotten** mit 4EL Mayonnaise, 2EL Essig sowie je 1TL Salz und Zucker verrühren.



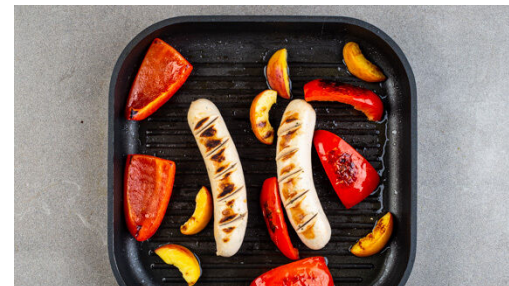
4. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in je 6 Spalten schneiden. Die **Nektarinen** halbieren und ebenfalls in jeweils 6 Spalten schneiden, dabei den Stein entfernen. Die **Paprika** und die **Nektarinen** mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



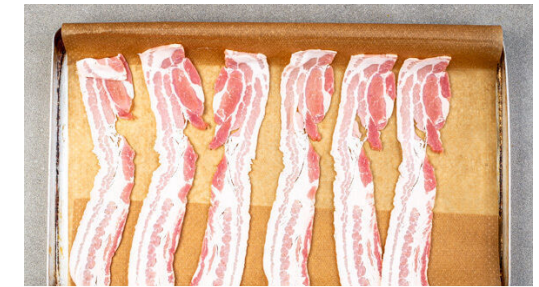
2. Kichererbsen backen

Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und auf der mittleren Schiene des Ofens in ca. 15Min. goldbraun und knusprig backen.



5. Zutaten grillen

Die **Würste**, die **Paprika** und die **Nektarinen** auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. grillen, bis sich Röstspuren abzeichnen und die **Würste** gar sind.



3. Bacon rösten

Die **Baconscheiben** auf einem weiteren, mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen über den **Kichererbsen** in 8–10Min. knusprig backen. **Tipp:** Wenn möglich, die Grillfunktion einschalten und den **Bacon** ca. 10cm unterhalb des Grills rösten.



6. Salat anrichten

Die **Kichererbsen** und den **Feldsalat** mit dem **Dressing** vermengen und auf einem großen Servierteller anrichten. Mit der **Paprika** und den **Nektarinen** garnieren, dann den **Bacon** darüber zerkrümeln. Die **Würste** in Scheiben schneiden, auf dem **Grillsalat** verteilen und servieren.