

Von LIFT Stuttgart
empfohlen!



Salsiccia-Burger

Zutaten (für 4 Personen)

4 Salsiccia-Schnecken
von Hoflieferant
50 g Rucola
70 g Parmesan am Stück
4 Ciabatta-Brötchen

Vinaigrette:

2 EL Olivenöl
2 TL Aceto Balsamico
1 Prise Salz



Gutes Gelingen!

So gehts:

Rucola waschen und kleinschneiden, dann den Parmesan raspeln.
Aus Olivenöl, Balsamico und Salz eine Vinaigrette herstellen.

An der Grillstelle: Würste auf den Rost legen und mehrmals wenden,
bis sie von allen Seiten gleichmäßig gebräunt sind. Die Brötchen, kurz
bevor die Würste fertig sind, auf dem Grill erwärmen. Dann aufschnei-
den und mit Rucola füllen. Würstchen aufs Rucola-Bett legen und
Parmesan darüber streuen. Zum Schluss mit Vinaigrette beträufeln.

Dazu empfehlen wir:

einen schönen sommerlichen Rosé oder einen kräftigen Rotwein