

# DINNERLY



## 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!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g penne<sup>1</sup>
- 2 zakjes basilicumcrème
- 2 salsiccia-worsten
- 1 tomaat
- 25g gerookte amandelen<sup>15</sup>
- 100g mesclun

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise<sup>3</sup>
- peper en zout
- 15ml azijn

## KOKGEREI

- barbecue of grillpan
- middelgrote kookpan
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 904kcal, vet 52.0g, koolhydraten 80.4g, eiwit 30.8g



### 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 8–10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Nudelsalat zubereiten

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



### 2. Dressing anrühren

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



### 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.



### 3. Zutaten vorbereiten

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



### 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 vermeng sie mit dem Pastasalat. Rohes Gemüse geht natürlich auch – such dir aus, was du magst!