

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 penne¹
- 2 zakjes basilicumcrème
- 2 salsiccia-worsten
- 1 tomaat
- 25g gerookte amandelen¹⁵
- 100g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- peper en zout
- 15ml azijn

KOOKGEREI

- barbecue of grillpan
- middelgrote kookpan
- zeef of vergiet

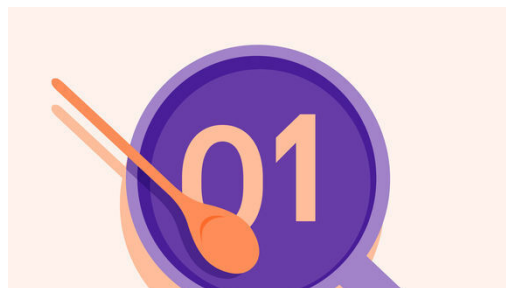
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

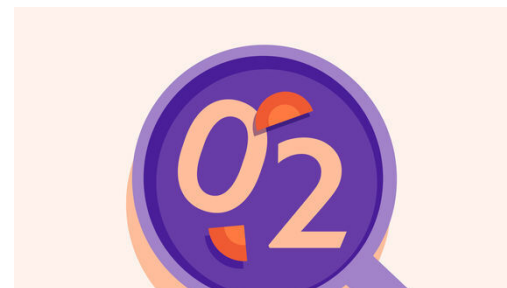
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

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



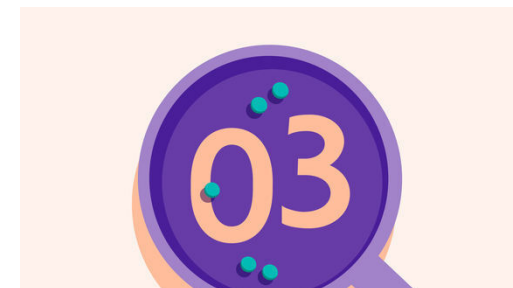
1. Pasta kochen

Den Grill anheizen. In een middelgrooten 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.



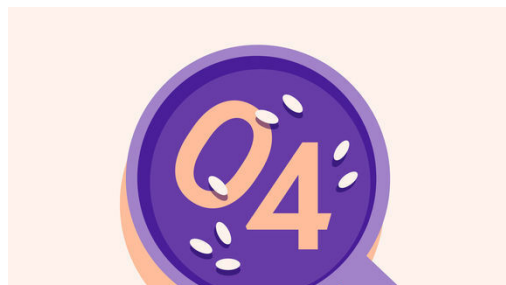
2. Dressing anrühren

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



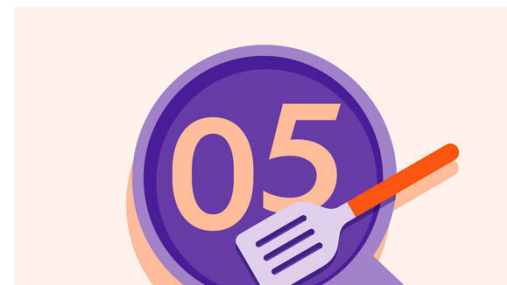
3. Zutaten vorbereiten

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



4. Nudelsalat zubereiten

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



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. 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!