

# Salsiccia mit Ofen-Gemüse, Mozzarella, Blumenkohl-Püree

## Für 2 Personen

|                           |                                   |                             |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1 kleine Zucchini (160 g) | 1 kl., rote Paprikaschote (180 g) | 100 g rote Zwiebeln         |
| 80 g Büffelmozzarella     | 5 Knoblauchzehen                  | 20 g Haselnusskerne         |
| 10 g Butter               | Meersalz                          | Pfeffer                     |
| 30 g Rucola               | Zitrone (Abrieb, Saft)            | 1 TL Thymian                |
| 200 g Salsiccia           | 50 g geräuch. Bauchspeck          | 1 EL gutes Olivenöl (10 ml) |
| 1 TL Rosmarinnadeln       | 1 kleiner Blumenkohl (400 g)      | 200 ml Gemüsebrühe          |
| 40 g Butter               | Meersalz                          | 20 g Parmesan am Stück      |

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gemüse Zucchini putzen, waschen und grob in Stücke schneiden.

Paprika entkernen, waschen und ebenfalls grob in Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Alles in einer Schüssel vermengen. Knoblauchzehen schälen und hacken.

Nüsse grob hacken.

Butter mit Knoblauch und Nüssen in einer Pfanne schmelzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gut mit dem Gemüse vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten rösten.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Mozzarella würfeln, zum Gemüse geben.

Inzwischen für die Wurst Salsiccia mit Daumen und Zeigefinger in groben Stücken aus der Wurstpelle lösen. Den Bauchspeck würfeln. Öl mit dem Rosmarin in einer Pfanne erhitzen.

Salsicciastücke und Bauchspeck darin rundum 4 bis 5 Minuten scharf anbraten.

Rucola waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit Zitronenschale und Thymian bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.

## **Blumenkohlpüree:**

Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und diese grob zerkleinern. Mit der Brühe in einen Topf geben, aufkochen und bei hoher Hitze ohne Deckel sehr weich kochen die Flüssigkeit sollte zum Schluss eingekocht sein. In einem Sieb kurz abtropfen lassen und warm halten. Inzwischen Parmesan reiben. Butter in einem kleinen Topf langsam bräunen. Den weichen Blumenkohl in einen Mixbecher füllen.

Parmesan und braune Butter zugeben, mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und mit Salz würzen.

## **Anrichten:**

Das Blumenkohlpüree mittig auf zwei Teller setzen anrichten. Das Ofengemüse auf dem Blumenkohlpüree anrichten und mit dem Rucola bestreuen. Zum Schluss gebratene Salsiccia und Bauchspeck darüber verteilen.

Ali Güngörmüs am 26. März 2021