

Gegrillter Wurst-Salat

Für 2 Personen:

1 Maiskolben, ungekocht	1 rote Spitzpaprika	2 Gewürzgurken
1 Romanasalat	1 Stange Frühlingszwiebel	3 Rostbratwürstchen
1/2 Bund Koriander	3 EL Weißweinessig	3 EL Würzöl Mango-Chili
2 EL Barbecue Sauce spicy		

Den rohen Maiskolben für ca. 15 Minuten auf den heißen Grill legen und immer wieder wenden. Spitzpaprika halbieren, das weiße Kerngehäuse mit einem Löffel rausschälen. Spitzpaprika-Hälften, Bratwürste und Gewürzgurken für ca. 5 Minuten zum Maiskolben auf den Grill legen.

Währenddessen den Römersalat klein-, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und zusammen in eine Schüssel geben. Den Koriander fein hacken und zum Salat in die Schüssel geben.

Die Würste und das Gemüse vom Grill nehmen. Die Bratwürste in mundgerechte Stücke, die Gewürzgurken in feine Scheiben und die Spitzpaprika in grobe Streifen schneiden. Alles in die Schüssel zum Salat geben. Weißweinessig, Mango-Chili-Öl, Gewürzsalz und spicy Barbecue Sauce zum Salat geben, vermengen und kurz marinieren lassen.

In der Zwischenzeit den Maiskolben aufrecht hinstellen und die Körner vorsichtig mit dem Messer rundherum von oben runterschneiden.

Den Salat auf Tellern anrichten und Maiskörner on top geben.

Steffen Henssler am 12. Juli 2022