



**THOMY**

## MERGUEZ TO IMPRESS

### ZUTATEN

4 Stk.	Süßkartoffeln (ca. 500 g)
400 g	breite Bohnen
200 g	Kirschtomaten
8 Stk	Merguez
1 Stk	rote Zwiebel
1 Prise	Salz & Pfeffer
3 El.	roter Essig
1 Flasche	Olivenöl
1 Stk	Schale und Saft von 1 Zitrone
3 El.	THOMY Chili mit Jalapeños

### ANWEISUNG

- Schritt 1 Bohnen für 2–3 Min. in Salzwasser blanchieren. Abgiessen und unter kaltem Wasser kurz abspülen.
- Schritt 2 Süßkartoffeln mit Schale in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Zitronenschale mit einer Küchenreibe abreiben.
- Schritt 3 Süßkartoffeln leicht einölen. Von beiden Seiten gleichmässig ca. 10 Min. grillen. Kirschtomaten an der Risppe lassen und ebenfalls für ein paar Minuten grillen. Bohnen und Kartoffeln in 2–3 cm grosse Stücke schneiden. Mit den Tomaten vermengen. Olivenöl, Zitronenschale und -Saft, Zwiebelringe sowie Essig zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat für ein paar Minuten ziehen lassen.
- Schritt 4 Die Merguez ca. 10 Min. von allen Seiten angrillen, bis sie knusprig sind. Dann direkt vom Grill nehmen und mit dem Süßkartoffel-Bohnensalat anrichten. Anschliessend mit THOMY Chili mit Jalapeños servieren.