



MERGUEZ TO IMPRESS

ZUTATEN

Stk. Süsskartoffel

g breite Bohnen

g Kirschtomaten

Stk Merguez

Stk rote Zwiebel

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

El. Schuss Apfelessig

Flasche Olivenöl

Stk Schale und Saft von 1 Zitrone

El. THOMY Chilisauce 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 Rispelassen 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.