

MERGUEZ TO IMPRESS

Wie man bei der nächsten Grillparty auf einfache Weise seine Gäste beeindruckt? Mit Merguez to impress! Dank Süsskartoffel-Bohnensalat und THOMY Chili mit Jalapeños erwartet euch ein echtes Feuerwerk des feinen Geschmacks, irgendwo zwischen würzig-scharf und fruchtig-süsslich.

Zutaten

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



60 Minuten



4 Portionen

So geht's

1. Bohnen für 2–3 Min. in Salzwasser blanchieren. Abgiessen und unter kaltem Wasser kurz abspülen.
2. Süsskartoffeln mit Schale in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Zitronenschale mit einer Küchenreibe abreiben.
3. Süsskartoffeln leicht einölen. Von beiden Seiten gleichmässig ca. 10 Min. grillen. Kirschtomaten an der Rispe 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.
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.