



## Gebratene Karotten mit Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer und Joghurtdressing

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

#### Für die Karotten

- 1200g Möhren mit Büschel
- 4 Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer à ca. 180g
- 4 Bund gemischte Kräuter: Thymian, Salbei und Rosmarin
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

#### Für das Dressing

- 600g Joghurt
- 2 Zitrone
- n.b. Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.
2. Die Karotten schälen, das Büschel einkürzen, waschen und trocknen.
3. Die Kräuter hacken.
4. Die Karotten in Reihe in die Backform legen (wenn die Karotten gross sind, längs halbieren), mit einem Spritzer Olivenöl, Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.
5. Mit den Händen so mischen, dass die Karotten mit den Gewürzen bedeckt sind, und ungefähr 25 Minuten in den Ofen geben.
6. Während die Karotten kochen, das Dressing zubereiten: den Joghurt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Zur Seite stellen.

7. Die Tessiner Grillwurst in Stücke zu 2-3 cm schneiden und für 5-6 Minuten mit 4 Esslöffel Olivenöl anbraten, bis sie auf allen Seiten goldbraun ist.
8. Die Karotten aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller legen und mit der angebratenen Salsiccia garnieren.
9. Zusammen mit Joghurtdressing sofort servieren.