



Gerollte Salsiccia al Peperoncino Ticinese mit Gemüse

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 Zucchini
- n.b. rote Peperoni
- n.b. gelbe Peperoni
- 4 ein paar Rosmarinzweige
- n.b. Senf zum Servieren

Zubereitung

1. Zucchini waschen, in Scheiben von 2 mm schneiden und auf einer gusseisernen Grillpfanne kurz grillieren.
2. Peperoni waschen und über einer Gasflamme unter mehrmaligem Wenden rösten, bis die gesamte Haut schwarz geworden ist.
3. In eine Papiertüte geben, gut verschliessen und abkühlen lassen.
4. Haut, Stiele, Samen und innere Fasern der Peperoni entfernen und das Gemüse in 3 cm breite Streifen schneiden.
5. Tessiner Peperonciniwurst in Stücke zu 150 Gramm teilen und jedes Stück aufrollen, wobei eine paar Zucchettischeiben und ein paar Peperonistreifen in die Spirale gepackt werden.
6. Die Wurstrollen mit Holzspiesschen und Rosmarinzweigen fixieren.
7. In einer Bratpfanne mit einen Schuss Olivenöl oder auf einer gusseisernen Grillpfanne beidseitig braten; wenn man draussen sind, kann man sie auch auf den Grill legen.
8. Die Kochzeit variiert je nach dem benutzten Gerät (zwischen 3 und 5 bis 6 Minuten pro Seite), aber die Wurstrollen sollen gut gebraten sein, bevor sie heiss mit Senf und einem guten Glas Wein serviert werden.