



Tessiner Salsiccia-Topping auf Salat

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Salsicca Ticinese
- 4 Knoblauchzehe
- 4 Schalotte
- 8EL Rapsöl
- 80g Baumnuskerne
- 4EL Fenchelsamen
- 4EL Aceto balsamico bianco
- 4EL flüssiger Honig
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Mühle
- 600g Blattsalat

Zubereitung

1. Tessiner Grillwurst aufschneiden und Fleischmasse herausdrücken. Diese grob zerstückeln.
2. Knoblauch und Schalotte hacken.
3. Die Hälfte des Öls in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Fleisch, Knoblauch, Schalotte, Nüsse und Fenchelsamen dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.
4. Restliches Öl, Balsamico und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Tessiner Salsiccia-Baumnuß-Topping auf Blattsalat anrichten. Mit Dressing beträufeln und servieren.