



Mini-Bruschette mit Salsiccia al Peperoncino Ticinese

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Brot (Baguette)
- 720g Grillwurst mit Tessiner Chili
- 2 gelbe Peperoni
- 2 rote Peperoni
- 8 Knoblauchzehen
- n.b. ein paar Thymianzweige
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Peperoni waschen und direkt auf dem Feuer oder auf einem Blech unter dem Grill grillieren.
2. Wenn die ganze Haut schwarz geworden ist, die Peperoni in einen Papier- oder Plastikbeutel geben, luftdicht verschliessen und abkühlen lassen.
3. Das Brot schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden und sie auf dem Grill oder im Ofen unter dem Grill beidseitig anrösten. Die Bruschette nach dem Herausnehmen mit dem Knoblauch einreiben.
4. Von den Peperoni die Haut abziehen, den Stiel und die Kerne im Inneren entfernen, in Streifen von 1,5 cm Breite schneiden, in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz würzen.
5. Die Därme von der Wurst abziehen und die Wurst in Stücke von 4 bis 5 cm schneiden.
6. Die Tessiner Chiliwurst in einer Pfanne mit etwas Olivenöl 3 bis 4 Minuten braten.
7. Die Wurst vom Herd nehmen, wenn sie gebräunt ist, und so schnell wie möglich jedes Wurststück mit einem Peperonistreifen umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
8. Auf jede Bruschetta-Scheibe ein Stück Wurst legen, mit ein paar Thymianblättchen garnieren und servieren.