



Salat aus Zucchini, Salsiccia al Peperoncino ticinese und Zincarlin

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 8 kleine Zucchini
- 400g Bohnen
- 200g Zincarlin-Käse della Valle di Muggio
- 120g Pinienkerne
- n.b. Natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Die Bohnen putzen und waschen; für 10 Minuten in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen, in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken und erneut abgiessen.
2. Die Pinienkerne ohne Würze für 2-3 Minuten in einer kleinen antihafbeschichteten Pfanne rösten, bis sie leicht goldbraun sind.
3. Die Zucchini putzen und waschen. Mit einem Hobel oder Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden.
4. Die Zucchinischeiben mit den Bohnen und dem zerbröckelten Zincarlin-Käse auf einer grossen Servierplatte anrichten.
5. Mit Oliven Öl und Salz abschmecken.
6. Den Darm von der Tessiner Grillwurst abziehen und die Grillwurst mit den Händen zerbröckeln.
7. Oliven Öl in einer antihafbeschichteten Pfanne erhitzen und die Tessiner Grillwurst für 5 Minuten anbraten.
8. Häufig umrühren, bis sie goldbraun und knusprig ist.
9. Die Tessiner Grillwurst mit dem Sud über den Salat geben, mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und servieren.