

Salsiccia al rosmarino con insalata di cannellini

Viani



Gegrillte Salsiccia mit Cannellini-Bohnensalat

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| 4 Salsicce al Rosmarino | 2 EL Olivenöl |
| 1 Glas Cannellini-Bohnen | 1 EL Weißweinessig |
| 2 EL Kapernäpfel | Basilikum |
| 1 kleine rote Zwiebel | Salz |
| 150 g Tomaten | Pfeffer |

ZUBEREITUNG

Bohnen abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und vierteln, Basilikum waschen und in Streifen schneiden.

Bohnen mit Zwiebel, Tomaten, Basilikum sowie entstieltten Kapern mischen. Mit Olivenöl und Balsamico abschmecken und mit Salz sowie schwarzem Pfeffer würzen. Nach Belieben ziehen lassen. Grill auf ca. 200 Grad anheizen, Salsicce mit einer Gabel mehrfach anstechen und von allen Seiten goldbraun grillen.

Mit Bohnensalat servieren.



SALSICCIA
AL ROSMARINO



CANNELLINI-
BOHNEN



KAPERNÄPFEL IN
WEISSWEIN