

Studis Bratwurst-Zucchettitaler mit Zwetschgen-Melonen Salsa



«Tischlein deck dich unterstütze ich, weil es den Menschen gezielt Unterstützung bietet, die diese am meisten brauchen. Ein gedeckter Tisch ist für viele keine Selbstverständlichkeit. Darum habe ich ein feines Rezept kreiert.»

Andreas C. Studer | www.studionline.de

Studis Bratwurst-Zucchettitaler mit Zwetschgen-Melonen Salsa

Zutaten

- 1 Zucchini
- 2 Kalbsbratwürste
- 2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
- 4 Zwetschgen
- ¼ Honigmelone
- ¼ Bund Rucola
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- ½ TL Sambal Oelek

Zubereitung

- Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bepinseln, würzen und im Ofen bei **170 Grad 15 Min.** backen
- Kalbsbratwurst knusprig braten, in 2 cm Scheiben schneiden, warm stellen
- Für die Salsa Zwetschgen entsteinen, in 1 cm Würfel schneiden, in leicht gezuckertem Wasser **3 Min.** blanchieren, abschütteln und abkühlen
- Melone in 1 cm Würfel schneiden, Rucola hacken, mit Zwetschgen, Melonen, Sambal, Zitronensaft und Olivenöl mischen, mit Salz abschmecken

Tipps

Servieren Sie den gekochten Reis mit Tomaten-Concassée*.

* ist eine Zubereitung aus gehäuteten, entkernten und feinwürfelig geschnittenen Tomaten

Anrichten

Je eine Zucchettis Scheiben mit einer Bratwurstscheibe belegen, mit Salsa beträufeln und mit Reis und einem Lächeln servieren.

Guten Appetit!

