

# Currywurst mit grünem Sommersalat und Tomatenvinaigrette



Für die Sauce Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Cocktailtomaten halbieren und Strunk entfernen. Peperoni entkernen und fein würfeln.

Currywürste jeweils in 4-5 Stücke schneiden, mit Öl vermengen und auf die Spieße stecken.

Sommersalat in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Schalotten schälen und ebenso würfeln. Basilikum von den Stielen zupfen. Aus Olivenöl, Balsamico, Honig eine Vinaigrette anrühren und Salz, Chili würzen. Tomaten, Schalotten, Basilikum zugeben.

Den Grill (mit Deckel 200°C) für mittlere- hohe, direkte Hitze vorbereiten.

Öl in der Auflaufform oder GBS Pfanne, bei direkter Hitze, geschlossen erhitzen. Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen und Tomaten, sowie Peperoni zugeben. Tomaten leicht zusammenfallen lassen und Tomatenmark sowie Currypulver zufügen. Geschlossen 3-4 Minuten grillen. Anschließend mit Tomatensaft, Ketchup, Saft der Orange aufgießen, mit Salz, Chili würzen und weiter 5 Minuten köcheln lassen.

Die Currywurstspieße bei direkter Hitze, geschlossen 3-4 Minuten von jeder Seite grillen.

Zum Servieren die Spieße mit Sauce übergießen und Currypulver bestäuben. Die Vinaigrette mit dem Salat vermengen und extra dazu reichen.

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Cocktailtomaten
- 1 rote Peperoni
- 30 ml Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- 1 Tl Currypulver
- 300 ml Tomatensaft
- 3 El Ketchup
- Saft von 1 Bio Orange
- Salz aus der Mühle
- Chili aus der Mühle
- 4 Currywürste ohne Haut
- 1 El Pflanzenöl zum Einfetten
- Currypulver zum Bestäuben
- 150 g grüner Sommersalat (z.b. Romanaherzen, Kopfsalat, Lolo Bionda, Eisbergsalat)
- 2 Tomaten
- 1 Schalotte
- 4 Zweige Basilikum
- 3 El Olivenöl
- 2 El weißer Balsamico
- 1 El Honig