

Rezept

# Salbei-Knoblauch-Salsicce

Ein Rezept von Salbei-Knoblauch-Salsicce, am 09.05.2024

## Zutaten

- 1 Hand voll Salbeiblättchen
- 5 große Knoblauchzehen
- 12 Salsicce (je 80 g, italienische gewürzte rohe Würste, ersatzweise andere rohe Bratwürste)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Salbeiblättchen waschen und trockentupfen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Salsicce auf einer Seite mit etwas Abstand mehrmals schräg einschneiden. In jeden Einschnitt abwechselnd je 1 Salbeiblättchen und 1 Knoblauchscheibe stecken.

---

2. Die Würste auf den Grillrost legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 10-15 Min. grillen, dabei immer wieder wenden.