

Salsiccia mit Spitzkohl-Salat



Leckere, würzige Bratwürste

Salsiccia sind original italienische, frische Bratwürste.

Sie sind pikant gewürzt, leicht salzig und eine gelungene Alternative zu den anderen Bratwürsten, die man beim Discounter oder auch Supermarkt bekommt.

Einfach auf jeder Seite fünf Minuten in heißem Olivenöl in der Pfanne braten.

Dann gelingen die Salsiccia innen medium, sind also noch ganz leicht rosé.

Sie schmecken hervorragend.

Dazu passend ein frischer Spitzkohl-Salat, der eine Nacht im Kühlschrank durchgezogen ist. Gewürzt unter anderem mit Kümmel.

Salsiccia mit Spitzkohl-Salat



24. August 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Wurst](#)

Personen

2

Kochzeit

10 Minuten

Gesamtzeit

10 Minuten



Zutaten

- 800 g Salsiccia (2 Packungen à 400 g, 8 Stück)
- Olivenöl

Für den Spitzkohl-Salat:

- [Spitzkohl-Salat](#)

Anleitung

1. Salat nach dem Rezept am Vortag zubereiten.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
3. Salsiccia in der Pfanne auf jeder Seite unter mehrmaligem Wenden jeweils 5 Minuten braten.
4. Jeweils vier Salsiccia auf einen Teller geben.
5. Salat dazu geben.
6. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Salat](#),
[Salsiccia](#),
[Spitzkohl](#)

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/08/24/salsiccia-mit-spitzkohl-salat/>