



## Bratwurstschnecke mit Kräuter-Salsa (Salsiccia)

Bratwürste wie hierzulande findet man in Italien eher weniger. Kleine Salsiccias, meist speziell gewürzt, gibt es eher als regionale Spezialitäten. Salsiccia gibt es aber fast überall als "Meterware". Meist grobes und fettreiches Schweinsbrät wird in schier endlos lange Därme gefüllt. Davon kauft man ein langes Stück und portioniert es zuhause auf die gewünschte Länge, oder man drückt das Brät aus und macht daraus Polpette oder verwendet es in Pastasaucen oder Gratins. Oder man brät die Salsiccia einfach auf dem Grill oder in der Pfanne ? zu einer Schnecke eingerollt und mit einem Holzspieß fixiert. Dazu eine Kräutervinaigrette mit viel italienischer Petersilie, Knoblauch, Senf und etwas Peperoncino.

### Zutaten

220g Salsiccia  
2 handvoll glatte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Peperoncino  
2Tl Dijon-Senf  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Petersilie mit dem Wiegenschermesser sehr fein hacken. Knoblauch und Peperoncino fein hacken. Alles zusammen gut vermischen. Wenig Olivenöl dazugießen bis eine Art Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut eine Stunde ziehen lassen.

Enden der Salsiccia etwas zusammendrücken und die Wurst zu einer Schnecke einwickeln. Ein Holzspieß quer durch die Schnecke stecken. Wurst beidseits ein paar mal mit einer Gabel leicht einstechen. Wurstschnecke in nicht zu heißen Olivenöl beidseitig ca. 6-7 Minuten brutzeln lassen.



