KOCHMOMENTE
DEINE KOCHSCHULE.

## Rezept TELEGRAPH #56

**Salsiccia mit Drillingen , Kirschtomaten , Zwiebeln und Kräuter aus dem Ofen**

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**
8 Salsicce mit Fenchelsamen, ersatzweise grobe Schweinsbratwürste
800g Drillinge, 1 rote Tropea Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 10-12 Kirschtomaten,, 6 Salbeiblätter, 2 Zweige Rosmarin, Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Olivenöl extra vergine

**Zubereitung:**
Den Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Ein Backblech einölen oder mit Backpapier auslegen.
Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
Kartoffeln der Länge nach halbieren, dann jede Hälfte noch einmal dritteln.Die Kartoffeln mit der Zwiebel in einer Schüssel salzen, pfeffern und mit so viel Olivenöl begießen, dass alles gut benetzt wird.
Mit den Händen gut durchmischen, 30 Minuten ziehen lassen und anschließend auf dem Backblech verteilen. Die Salbeiblätter von den Stängel zupfen und grob zerkleinern.
Die Kirschtomaten entstielen und halbieren, beiseite stellen.
Salsicce rundherum mit einem Zahnstocher einstechen, ebenfalls auf das Blech legen.
Würste ganz leicht mit Olivenöl beträufeln und das Blech auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Gelegentlich die Kartoffeln mit den Zwiebeln wenden, die Würste nach 15–20 Minuten Backzeit wenden. Nach etwa 30 Minuten die Tomaten mit dem Salbei und dem Zweig Rosmarin unter das Gemüse mischen, leicht salzen und alles noch etwa 10 Minuten weiter-braten.
Die Kartoffeln und die Würste sind gar, wenn sie eine leicht goldbraune Kruste gebildet haben. Dann alles herausnehmen und sofort servieren.

Guten Appetit !!