Salsiccia-Spieße aus dem Airfryer mit ORO di Parma Sugo Gemüse

Würzige Salsiccia-Spieße mit fruchtigem Gemüsesugo als Dip

Leicht | 4 Portionen | 20 min.



Diese Salsiccia-Spieße aus dem Airfryer verbinden herzhaft gegrillte Wurst mit dem aromatischen Geschmack von ORO di Parma Sugo Gemüse. Schnell zubereitet und ideal als Fingerfood, Snack oder für die nächste Runde mit Gästen.

Zutaten

4 Salsiccia-Würste (ca. 400 g)

8 Holzspieße

1 Päckchen ORO di Parma Sugo Gemüse (400g)

Schritt 1: Salsiccia vorbereiten

Die Salsiccia-Würste in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke gleichmäßig auf die Holzspieße stecken.

Schritt 2: Im Airfryer garen

Die Spieße in den Korb des Airfryers legen. Bei 200 °C etwa 8–10 Minuten garen, bis die Würste rundum gebräunt sind.

Schritt 3: Sugo erwärmen

Währenddessen das ORO di Parma Sugo Gemüse in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle erwärmen.

Schritt 4: Servieren

Die heißen Salsiccia-Spieße zusammen mit dem warmen ORO di Parma Sugo Gemüse als Dip servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte