



# Grillsandwich

mit Gelbwurst, Ube-Hummus und grünem Spargel

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund grüner Spargel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL flüssiger Honig
- Salz
- 1 Bund Rucola
- 8 Radieschen
- 1 orangefarbene Paprika
- 8 Scheiben Graubrot
- 2 Packungen (à 100 g) WOLF Gelbwurst

## Für das Hummus:

- 300 g Ube (lila Süßkartoffeln)
- 1 kleine Dose Kichererbsen
- 1 EL Tahin (Sesampaste)
- Saft von 1 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Kreuzkümmel
- Salz & Pfeffer

## So wird's gemacht:

1. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und auf ein Backblech legen. Mit je 2 EL Olivenöl und Honig beträufeln und salzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 8–10 Min. backen.
2. Für das Hummus Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Kichererbsen abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen und 3 EL Garwasser auffangen. Kartoffeln, Garwasser, Kichererbsen, Tahin, Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer fein pürieren und abschmecken.
3. Den Rucola waschen und gründlich verlesen. Die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ebenso die Paprika waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.
4. Brot portionsweise in einer Pfanne anrösten. Hummus auf 4 Scheiben streichen, Spargel darauf geben und die Gelbwurst darauf anrichten. Mit Rucola, Radieschen und Paprika bestreuen. Die zweite Brotzscheibe auflegen und fertig ist das perfekte Grillsandwich.

**Lass es dir schmecken!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**