



Sandwich mit Roastbeef, Hummus, Tomaten und Rucola

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

Für die Sandwichs

- 4 Sandwichs nach Ciabatta-Art
- 24 Scheiben Roastbeef
- 4 Tomaten
- 4 Bund schon gesäubertes Rucola

Für den Hummus

- 320g gekochte Kichererbsen
- 4EL Tahina (Sesampaste)
- n.b. Saft einer halben Zitrone
- 2 Knoblauchzehe
- 8 Olivenöl
- 4EL Paprika
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Hummusherstellung in einen Mixer geben, ihn einschalten, etwas kaltes Wasser eingießen, bis man ein klares, homogenes Gemisch erhält, das etwas dichter als eine Mayonnaise ist. Mit Salz abschmecken.
2. Die Sandwiches aufschneiden und auf beiden Seiten mit Hummus bestreichen.
3. Beide Seiten mit 6 Scheiben Roastbeef, geschnittener Tomate und einer Handvoll Rucola belegen.
4. Die Seiten wieder schließen und auf einen Streifen Backpapier legen, mit einem Raffia-Faden binden und servieren.