

# Gegrillte Spargelspieße mit amidori veggie bratwurst

amidori



<b>2 Pck.</b>	<b>amidori veggie bratwurst</b>
<b>400 g</b>	Spargel, grün
<b>400 g</b>	Spargel, weiß
<b>50 g</b>	Kichererbsenwasser
<b>1 EL</b>	Apfelessig
<b>1 EL</b>	Senf
<b>1 TL</b>	Agavendicksaft
<b>125 ml</b>	Pflanzenöl
	Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Damit die Spieße später nicht verbrennen, werden sie zuerst in Wasser eingelegt.

Für die vegane Mayonnaise die Flüssigkeit aus der Dose der Kichererbsen mit Senf, Apfelessig und Agavendicksaft kräftig pürieren. Anschließend das Pflanzenöl in dünnem Strahl während des Pürierens hineinlaufen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den weißen Spargel schälen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Den Spargel in Stücke, die ungefähr so lang wie die Hälfte der veggie bratwürste sind, schneiden.

Die **amidori veggie bratwürste** halbieren und auf die eingeweichten Holzspieße abwechselnd mit grünen und weißen Spargel stecken.

Die Spieße werden auf dem Grill oder in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten jeweils ca. 5 Minuten gegrillt. Fertig!

**Guten Appetit!**