

DE GURKENSUSHI



Wir bringen das Sushi ins Rollen – mit unserem Simply Good De Luxe Salat verfeinert mit Frischkäse, Lachs, und Avocado in nur wenigen Schritten zum selbstgemachten Gurken-Sushi.

ZEITSCHÄTZUNG

25 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

ALLESSESSER

DAS BRAUCHST DU

für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good De Luxe Salat
- 2 Gurken
- 1 Pkg. Frischkäse
- 1 Pkg. Räucherlachs
- 1 Avocado
- 4 EL Tahini
- 1 Limette
- Sesam
- Salz
- Pfeffer
- Soja-Soße

SO GELINGT'S DIR



Zuerst die Enden der Gurke entfernen. Dann die Gurken der Länge nach mit dem Schäler in feiner Streifen schneiden.



Gurkenstreifen auf ein mit Sesam bestreutes Papiertuch legen. Das Ganze mit einem zweiten Tuch einige Male andrücken.



Avocado zerstampfen und mit Frischkäse, Limettensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren.



Jetzt die Gurkenstreifen mit der Avocado-Frischkäse Creme bestreichen.



5

Anschließend mit Räucherlachs und Simply Good De Luxe Salat belegen.



6

Bevor er an das Einrollen geht, die Füllung mit Tahini, Salz und Pfeffer würzen.



7

Nun kann das Ganze zusammengerollt und in 3-4 cm dicke Sushi Rolls geschnitten werden.



8

Zum Schluss die De Luxe Gurken-Sushi Rolls mit Soja-Soße anrichten und servieren.