



DE LUXE GURKEN - SUSHI ROLLS

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
ALLESESSER

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.