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	Schwierigkeit	Ernährung
25 MIN	KRIEG ICH HIN	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

1

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

2

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

3

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

4

Jetzt die Gurkenstreifen mit der Avocado-Frischkäse Creme bestreichen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

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.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: