GEFüLLTE NO ROLLS MIT ZOODLES

Simply Good Zucchini Zoodles, frische Guacamole und cremiges Kräuterdressing und schon zaubert ihr eure eigenen Sushi Rolls. Ein schnell gerollter Lunch, der sich auch super als to-go Snack eignet.

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
15 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Zucchini Zoodles
- 1 Becher Simply Good Kräuter Dressing
- 1 Packung Blütenspiel Salat
- 4 Nori Blätter
- 4 Nori Blätter
- 1 Avocado
- Saft 1 kleinen Zitrone
- Prise Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1

Für die Guacamole, Avocadofleisch zerstampfen und mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren.

2

Noriblatt ausbreiten und mit der Guacamole bestreichen.

3

Zucchini Zoodles und Salat mittig auf dem Blatt ausbreiten.

4

Dressing verteilen.

5

Noriblatt einrollen.

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

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

6

Röllchen halbieren und je nach Geschmack mit den Blüten des Blütenspiel Salates garnieren. Tipp: Anstatt der Zucchini Zoodles, können auch die Karotten Zoodles verwendet werden.

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

ERHÄLTLICH BEI: