

GURKENSUSHI MIT LACHS / SAMIRA UND TOLGA GEMEINSAM IN DER KÜCHE



Samira und Tolga haben gemeinsam die Küche übernommen und sich an verschiedenen schnellen Trend Rezepten probiert. Dieses leckere und frische Sushi ist gekühlt der perfekte Snack für den Sommer. Ihr braucht nicht viele Zutaten und das Gurkensushi ist ganz schnell zubereitet. Für eine vegetarische Variante könnt ihr den Lachs z. B. durch Avocado ersetzen.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

FRISCHKÄSECREME

Hacke den Dill fein. Verrühre den Frischkäse mit dem Zitronensaft, Dill und den Gewürzen.

GURKE VORBEREITEN

Entferne die Enden der Gurke und schneide mit einem Sparschäler dünne Streifen ab. Lege die Streifen auf einer Bambusmatte zu einem Rechteck, achte darauf, dass sie sich immer leicht überlappen. Tupfe die Gurkenstreifen mit einem Küchentuch trocken.



Tipp: Die Reste der Gurke kannst du einfach snacken oder klein würfeln und mit ins Sushi geben.

GURKENSUSHI

Streiche die Frischkäsecreme auf die Gurkenstreifen und belege sie mit dem Lachs. Rolle das Sushi mit Hilfe der Bambusmatte auf und schneide die Rolle in Stücke. Hier kannst du vorab Zahnstocher oder Spieße zur Stabilisierung in die Rolle geben. Serviere das Sushi mit der Sriracha Mayoo Sauce und bestreue es mit Sesam und Kreuzkümmel. Viel Spaß beim Nachmachen!



Tipp: Die Sriracha Mayoo Sauce kannst du nach Belieben auch durch eine andere Soße, wie z.B. Sojasoße, ersetzen oder sie selbst mischen.

FRISCHKÄSECREME:

- 2 EL** Dill
- 175 g** Frischkäse
- ½** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

GURKENSUSHI:

- 1** Gurke
- 50 g** Räucherlachs

ZUM SERVIEREN:

- 1 EL** Sriracha Mayoo Sauce
- ½ TL** Sesam
- ½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)