



SUSHI-TACOS MIT LACHS

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

FÜR DEN SUSHI-REIS

240 ml Sushi-Reis
240 ml Wasser
1/2 EL Zucker
1/2 EL grobes Salz
2 EL Reisessig
1 EL kochendes Wasser

FÜR DEN LACHS

2 Lachsfilets, enthäutet
und gewürfelt
1 EL helle Sojasauce
1 TL Sesamöl
1 Prise Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer

AUSSERDEM

4 Nori-Blätter, in runde
Formen geschnitten
1 Avocado, geschält und in
dünne Scheiben geschnitten
1 EL Sriracha-Mayonnaise
1/2 EL Sesamsamen

ZUBEREITUNG

Den Sushi-Reis dreimal gut waschen, dann mit einer Tasse Wasser im Topf aufkochen. Wenn es anfängt zu kochen, Hitze runterdrehen, Deckel drauf und 10 Minuten garen lassen. Danach noch 5 Minuten ruhen lassen, ohne den Deckel zu heben. Währenddessen Zucker, Salz, Reisessig und heißes Wasser verrühren, über den Reis geben und abkühlen lassen.

Den Lachs würfeln, mit Sojasauce, Sesamöl, Salz und Pfeffer mischen und kaltstellen. Nori-Blätter rund ausschneiden, die Reste aufbewahren.

Auf jedes Nori-Blatt drei Esslöffel Reis streichen, auf die eine Seite Avocado legen, auf die andere den Lachs. Mit etwas Sriracha-Mayo und Sesam toppen – fertig sind die Sushi-Tacos.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 30 Min.