



Frischkäse Tortilla Sushi mit veganem Lachs



Zubereitungszeit:

15 Min.

Zutaten:

für 4 Rollen:

- 4 [Beetgold Tortilla Rote Bete](#)
- 100 g veganen Kräuterfrischkäse
- 1 Gurke
- 150 g veganer Räucherlachs (gekauft oder selbstgemacht)
- 1 Avocado
- 100 g Rucola
- Sesam
- Noriflocken (optional)

Zubereitung:

Die Gurke halbieren und längs in dünne Streifen schneiden. Die Avocado in Scheiben schneiden und den Rucola waschen. Die Vollgemüse Tortillas mit dem veganen Frischkäse bestreichen und $\frac{3}{4}$ mit der Gurke belegen, danach den veganen Lachs auf die Gurken legen und die Avocado Scheiben darauf verteilen. Zum Schluss noch den Rucola darauf geben und mit Sesam und Noriflocken bestreuen. Die Tortilla fest einrollen, in Scheiben schneiden und servieren. Vollguten Appetit!