



## Karottenlachs Sushi

### Description

[vc\_row css\_animation="fadeIn"][vc\_column width="1/2? offset="vc\_col-lg-offset-6 vc\_col-lg-6 vc\_col-md-offset-6 vc\_col-md-6 vc\_col-sm-offset-6 vc\_col-xs-12?]

[vc\_btn title="Zum Storefinder" style="custom" custom\_background="#000000? custom\_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.beetgold.com%2Ffindens%2Fstorefinder%2F|title:Storefinder"] [vc\_btn title="Jetzt online bestellen" style="custom" custom\_background="#000000? custom\_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.vantastic-foods.com%2Fvegane-lebensmittel%2Fbackwaren%2Ffertigteig%2Fbeetgold-pizzaboden-bio-200g|target:\_blank"] [/vc\_column][vc\_row]

### Meta Fields

**Zubereitung :** **Zubereitung:** Die Karotten waschen, ungeschält mit Salz einreiben und für 45 Minuten im Backofen garen. Noch warm die Karotten schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Für die Marinade Apfelessig, Flüssigrauch, Olivenöl und ein in Stücke geschnittenes Noriblatt in einer Schüssel vermengen. Die Karottenscheiben darin marinieren und 2-3 Stunden oder für einen noch intensiveren Geschmack 1-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Karottentortillas mit Sushireis, Karottenlachs und Gurkenstreifen belegen. Mithilfe einer Bambus-Sushimatte einrollen, mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und mit Sesam getoppt und Sojasauce genießen.

### Zutaten :

#### für 4 Personen:

- 4 [Vollgemüse Tortillas](#) Karotte
- 200 g Sushireis, gekocht
- 1/2 Gurke

#### Karottenlachs:

- 500 g große Karotten
- 5 EL Salz
- 1 EL Apfelessig



- 2 EL Flüssigrauch
- 3 EL Olivenöl
- 1 Noriblatt

**Zubereitungszeit : 10**