Veganes Rote Beete Sushi Sandwich mit fermentiertem Gemüse

Zubereitungszeit:
40 Min.

Zutaten:
für 2 Personen:

- 2 Beetgold Tortillas Rote Beete
- 100 g Complete Organics Kraut mit Cranberries
- 100 g Complete Organics Kurkuma Kohl
- 20 g Sushireis
- 1 EL Reisessig
- ½ EL Zucker
- Prise Salz
- 50 g Salat
- ¼ Gurke
- 1 Avocado
- Sprossen

Für die Sauce:

- 100 ml vegane Mayonnaise
- 3 EL Complete Organics Sriracha

Zubereitung:

Sushireis gut waschen, abtropfen und nach Packungsanleitung kochen. Für die Marinade Reisessig, Zucker und Salz vermengen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Sushireis mit der Marinade vorsichtig vermengen und kurz auskühlen lassen.

Avocado schälen, entkernen, halbieren und in Scheiben schneiden. Gurke in dünne, längliche Scheiben schneiden.

Tortilla mit Sushireis, Salat, Avocadoscheiben, Gurke, Sprossen und Kraut mit Cranberries oder Kurkuma Kohl belegen. Mit einer weiteren Portion Sushireis belegen und die Tortillas von allen Seiten einklappen. Das Sushi Sandwich in ein Bienenwachstuch wickeln, bis alles gut zusammenhält.

Für die Sauce vegane Mayonnaise und Sriracha in einer kleinen Schüssel vermengen.

Danach das Sushi Sandwich mit einem scharfen Messer halbieren und der Sauce servieren.