

FRISCHKÄSE SUSHI MIT VEGANEM LACHS

🕒 25 MIN

🌿 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Personen:

4 Vollgemüse Tortillas Rote Beete
100g veganen Kräuterfrischkäse
1 Gurke
150 g veganer Räucherlachs (gekauft oder selbstgemacht)
1 Avocado
100g Rucola
Sesam
Noriflocken (optional)



ZUBEREITUNG:

Die Gurke halbieren und längs dünne scheiben 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!

