

Sushi Cake

Perfekt für ein leckeres Home Dinner oder Meal Prep.

Portionen: 4

Zutaten

100 g Räucherlachs

250 g Sushi Reis (ungekocht)

3 Nori Blätter (zugeschnitten, ca. 4 g)

200 g fettreduzierter Frischkäse

0.25 Gurke (ca. 80 g)

0.5 Avocado (ca. 80 g)

weißer Sesam (Topping, nicht getrackt)

zuckerreduzierte Teriyaki Sauce (Topping, nicht getrackt)

Zubereitung

1. Den Sushi Reis wie auf der Verpackung beschrieben kochen. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen und länger kochen lassen.
2. Die Zutaten schichtweise in eine Schale füllen (am besten eine flache Schale verwenden).

Notizen

Mit Sojasauce genießen.

Meine Stücke sind etwas groß geworden, weil meine Schale ziemlich hoch ist. Beim nächsten Mal würde ich eine flachere Schale wählen. Auch die Menge an Reis und Frischkäse würde ich beim nächsten Mal reduzieren, aber da muss jeder für sich selbst schauen, wie es am besten schmeckt.

Quelle: Instagram @_lit_mo_

