

Gurken Sushi mit Lachs und Frischkäse

Zutaten für 3 Portionen:

- 1 Gurke (groß)
- Räucherlachs
- Frischkäse
- Sahne-Meerrettich (optional)



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Gurken-Sushi selber machen ist ganz einfach:

1. Wasche die Gurke und schneide die Enden ab.
2. Schneide sie mit einem Sparschäler längs in lange Streifen.
3. Lege die Gurkestreifen eng nebeneinander auf Küchenpapier. Sie sollten sich überlappen. Bestreiche sie mit dem Frischkäse.
4. Belege die Gurkenstreifen mit dem Räucherlachs und verteile etwas Meerrettich darauf.
5. Rolle die Gurkenscheiben nun längs ein und schneide sie dann in Gurkenröllchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

