



SUSHI BURGER



45 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

120 g	Sushi-Reis
40 ml	Reisessig
etwas	Salz
2 TL	Zucker
1	Snackgurke(n) (ca. 170 g)
1	kleine Mango(s)
1	kleine Avocado(s)
6 Stiele	Koriander
8 Scheiben	küchenfertiges Lachsfilet
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
10 g	Wasabipaste
1 EL	schwarzer Sesam
etwas	Sojasauce

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



SUSHI BURGER



45 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Essig, 1 Prise Salz und Zucker verrühren. Essigmischung über den gegarten Reis träufeln und vermischen. Auskühlen lassen.
2. Inzwischen Gurke waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Fruchtfleisch der Mango vom Stein schneiden. Das Fruchtfleisch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Avocado am Kern entlang halbieren, Kern und Schale entfernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander waschen und trocken schütteln.
3. Aus dem Reis gleichgroße Taler (ca. 4 cm Ø) formen. Die Hälfte der Taler mit Gurke, Lachs, Mango, Petrella Schnittlauch und Avocado belegen. Übrige Taler je mit einer Messerspitze Wasabipaste bestreichen und draufsetzen. Mit Sesam und Koriander garnieren. Sushi-Burger anrichten und mit Sojasoße servieren