



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/gurken-sushi-rolls-mit-camembert-creme>

Stand 01.02.2024

## Gurken-Sushi-Rolls mit Camembert Creme

### Zutaten für 4 Personen

- 2 Stück Gurken
- 4 EL Sesam
- 1 Stück Avocado
- 125 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 1 Packung Räucherlachs
- 200 g Salatmischung
- 1 Stück Limette (Saft)
- 4 EL Tahini
- Salz
- Pfeffer
- Sojasauce

### Zubereitung

1. Zuerst die Enden der Gurke entfernen. Dann die Gurken der Länge nach mit dem Schäler in feine Streifen schneiden.
2. Gurkenstreifen auf ein mit Sesam bestreutes Papiertuch legen. Das Ganze mit einem zweiten Tuch einige Male andrücken.
3. Avocado in Scheiben schneiden.
4. Jetzt die Gurkenstreifen mit der Alpenhain Camembert Creme Natur bestreichen.
5. Anschließend mit Räucherlachs, Avocadoscheiben und Salatmischung belegen.
6. Bevor es an das Einrollen geht, die Füllung mit Limettensaft, Tahini, Salz und Pfeffer würzen.
7. Nun kann das Ganze zusammengerollt und in 3-4 cm dicke Sushi Rolls geschnitten werden.
8. Zum Schluss die Gurken-Sushi-Rolls mit Sojasauce anrichten und servieren.