



[Previous](#) [Next](#)

[Print as PDF](#)

Difficulty

Einfach

Duration

20 min

Serving

2 Portionen

Gurken Sushi Rolls

Entdecke unser einfaches und köstliches Rezept für Low Carb Gurken Sushi Rolls mit Lachs, Avocado und Frischkäse. Perfekt als Vorspeise oder als leichter Sommersnack für zwischendurch!

Anstelle von Lachs könnt ihr auch wie wir eine vegane Lachs-Alternative aus Karotten verwenden.

Ingredients

- 1 Gurke
- 200 g Räucherlachs in Scheiben
- 50 g Kräuter-Frischkäse
- 1/2 Avocado
- 1 EL Sesamkörner
- 0.5 TL Salz
- 0.5 TL Pfeffer

Copy ingredients

Preparation

1. Gurkenstreifen schneiden



5min

Die Enden der Gurke entfernen. Dann die Gurke der Länge nach halbieren und mit einem Schäler in lange, dünne Streifen schneiden. Diese (am besten auf Küchenrollenblättern) nebeneinander legen, sodass sie leicht überlappen.

2. Belag verteilen



10min

Anschließend mit dem Frischkäse bestreichen und dünne Avocado-Scheiben und den Lachs darauf verteilen. Nach Belieben mit Salz & Pfeffer würzen.

3. Gurkenrolle schneiden



5min

Die Gurkenscheiben vorsichtig der Länge nach aufrollen. Die Gurkenrolle anschließend in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Diese mit Sesam toppen & servieren!

Tips

Dip

Als Dip eignet sich Sojasauce.

Lachs-Alternative

Wer es vegetarisch / vegan machen möchte, kann den Lachs einfach weglassen oder eine vegane Alternative verwenden. Hierfür empfiehlt sich z. B. unser Rezept für veganen Karottenlachs.

Nutritional information

Energie	372.3 kcal
Fett	26.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.4 g
Kohlenhydrate	7.7 g
davon Zucker	7.3 g
Ballaststoffe	4.9 g
Eiweiß	26.2 g
Salz	616.8 mg

Alle Angaben pro Portion