



# Mozzarella Wrap Sushi

2 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

2 Bayernland Mozzarella Wraps  
2 Nori Blätter  
150 g Lachs (Sashimi-Qualität)  
150 g Thunfisch (Sashimi-Qualität)  
50 g Kaviar  
1 Avocado  
½ Papaya  
100 g Gurke  
100 g Paprika  
50 ml Sojasoße  
50 ml Cocktailsoße

## ZUBEREITUNG

1. Mozzarella Wraps aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und ausrollen.
2. Nori Blätter auf die Größe des Wraps zurechtschneiden und leicht auf die Wraps andrücken. Auf dem ersten Wrap in die Innenseite und auf dem zweiten Wrap auf der Außenseite andrücken.
3. Thunfisch, Lachs, Paprika und Gurke in Daumendicke Streifen schneiden.
4. Wrap mit Nori Blatt Außenseite mit Lachs und Gurke belegen, mit leichtem Druck einrollen. Avocado in dünne Streifen schneiden und die Oberfläche des Wraps bedecken. Anschließend mit einem scharfen Messer in Mundgerechte Stücke schneiden.
5. Wrap mit Nori Blatt Innenseite mit Thunfisch und Paprika Streifen belegen, mit leichtem Druck einrollen. Papaya in dünne Streifen schneiden und die Oberfläche des Wraps bedecken. Anschließend mit einem scharfen Messer in Mundgerechte Stücke schneiden.
6. Wrap Häppchen vorsichtig mit Kaviar dekorieren. Kalt servieren mit Soja- und Cocktailsoße im Schälchen. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN  
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT  
[WWW.BUDDYDINNER.DE](http://WWW.BUDDYDINNER.DE)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)