

Bayernland



# Mozzarella Sushi MIT RÄUCHERLACHS

1 WRAP



CA. 15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

- 1 Bayernland Mozzarella Wrap
- 1 Avocado
- ½ Gurke
- 2 EL Domspitzmilch Crème Fraîche
- 50 g Räucherlachs
- Sesam
- Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Die Gurke mit Hilfe eines Sparschälers längs in dünne Scheiben aufschneiden.
2. Die Avocado ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Den Mozzarella Wrap aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und auf einem Schneidebrett ausrollen.
4. Den Wrap mit den Gurkenscheiben belegen, mit Crème Fraîche bestreichen, salzen und pfeffern.
5. Anschließend die Avocado und den Räucherlachs darauf platzieren.
6. Den Wrap aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Mit etwas Sesam servieren und genießen. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://essen-mit-liebe.com)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

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



Mehr Rezepte unter:

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