Puten-Piccata Sushi-Rolls



ZUTATEN

BAUERNLAND Puten-Piccata

Sushi Reis

Sesam

Avocado

Frischkäse

Sojasauce

Eingelegter Rettich

AUSTATTUNG

Bambusmatte zum Formen der Rolle

ZUBEREITUNG

Die Puten-Piccata bei 140°C (Heißluft) ca. 12 – 15 Min. backen, dann kurz abkühlen lassen.

Sushi Reis auf der Bambusmatte verteilen, andrücken und mit Frischkäse bestreichen. Puten-Piccata und Avocado in Streifen schneiden.

Die Steifen auf die Frischkäseschicht legen.

Zu einer Sushi-Rolle formen, in Sesam wälzen und in gleich große Stücke schneiden.