



Sushi Bake

Sushi-Reis:

250 g Lien Ying Sushi Reis

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Lachs:

450 g Lachsfilet

150 g Frischkäse

70 ml Lien Ying Sriracha Mayo

1 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

2 Esslöffel Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

2 Esslöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Außerdem:

1 Packung Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

Gurke, in Streifen geschnitten

Avocado, in Scheiben geschnitten

Lien Ying Sriracha Mayo

Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Sushi Bake

1.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Lachs für etwa 20 min. backen, bis er durch ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Sushi Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Den Reisessig, Zucker und Salz unter Rühren erhitzen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben, Würzmischung unterheben. Reis etwas abkühlen lassen.

Den gebackenen Lachs in kleine Stücke zerteilen und in eine große Schüssel geben. Frischkäse, Sriracha Mayo, Sojasauce, Frühlingszwiebeln und Sesam hinzufügen. Gut vermischen.

Eine Backform leicht einfetten und den Sushi Reis gleichmäßig darin verteilen und leicht andrücken. Darüber ein paar kleine Nori Blätter Streifen geben. Die Lachs-Mischung gleichmäßig über den Reis verteilen und glatt streichen. Mit etwas gerösteten Sesamsamen toppen.

Das Sushi-Bake in den vorgeheizten Ofen (180°C) stellen und etwa 20-25 min. backen, bis es leicht goldbraun ist. Das Sushi-Bake aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann mit etwas Sriracha Mayo und in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel toppen.

Nori Blätter in Quadrate schneiden. Sushi Bake mit den Nori Blättern und gewünschten Toppings wie Gurke und Avocado genießen.