KIKKOMAN

Sushi-Cake mit Roastbeef und Avocado

Gesamtzeit **25 Min.** **25 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
959 kJ / 229 kcal

Fett: **14,3 g** Eiweiß: **7 g**
Kohlenhydrate: **17,1 g**

ZUTATEN

1 Portion(en)

200 g	gekochter Sushi-Reis
0,5	Avocado
20	Gurke (ohne Kerne)
1 EL	Mayonnaise
50 g	Roastbeef-Scheiben
0,5	Noriblatt
	Je 1 rote und gelbe Datteltomate
	Etwas Gartenkresse
2 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack

Für das Rührei

1	frisches Ei
2 Prisen	Zucker
1 Prise	Salz
	etwas Pflanzenöl

Für die Kren-Crème

1 TL	Kren (Glas geriebener Kren)
1 EL	Frischkäse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Rührei Ei, Zucker und Salz gut vermischen. Eine antihaftbeschichtete Pfanne mit einem ölbefeuchteten Küchenpapier einölen. Die Eimischung in die kalte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen (damit dieses nicht verbrennt), bis es fertig gestockt ist. Das Rührei mit einem Kartoffelstampfer in kleine Stücke zerdrücken.

Schritt 2

Avocado- und Gurkenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit der Mayonnaise vermengen. Roastbeef in Stücke schneiden.

Schritt 3

Für die Kren-Creme und Frischkäse gut vermischen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen.

Schritt 4

Für die Fertigstellung die Backform mit Frischhaltefolie auslegen und die Roastbeefscheiben auf dem Boden verteilen. Darauf die Avocado-Gurken-Mayonnaise geben. Die Hälfte des Sushi-Reis darauf verteilen. Erst das Noriblatt und dann das Rührei darauf geben und mit dem restlichen Sushi-Reis abdecken.

Schritt 5

Mit Frischhaltefolie abdecken und leicht andrücken,

damit keine Lücken entstehen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Schritt 6

Zum Servieren die Frischhaltefolie abziehen, einen Teller auflegen und den Sushi-Cake stürzen. Die übrige Frischhaltefolie abziehen und das Roastbeef mit Teriyaki-Sauce bestreichen. Den Sushi-Cake mit der Kren-Creme an 4 Stellen gleichmäßig garnieren, mit den Tomatenscheiben und der Gartenkresse dekorieren und servieren. Den Sushi-Cake mit Sojasauce servieren und genießen.