



## Räucherlachs mit Wasabi-Joghurt-Dip

auf Sushireis mit Gurken-Limetten-Salat



20-30min



2 Personen

Ein schlichter Joghurt dip ist die perfekte geschmackliche Abrundung zum zarten Räucherlachs, dem leckeren Sushireis und dem knackigen Gurkensalat. Der Salat schmeckt dank geröstetem Sesamöl und frischer Limette sowie einem Hauch Chili herrlich asiatisch. Wir wünschen einen guten Appetit!



- 200g Sushireis
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl

- ## Was du zu Hause benötigst

- ## Küchenutensilien

- Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Wenn Kinder mitessen, die Chiliflocken nur auf die eigene Portion geben.

Fisch (4), Milch (7), Sesamsamen (11).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 653kcal, Fett 17.5g,  
Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 27.4g



#### 4. Salat zubereiten

## 2. Salat vorbereiten

## 5. Reis verfeinern

### 3. Koriander schneiden

## 6. Dip anrühren

Den **Joghurt** glatt rühren und mit **1 EL Limettensaft, Wasabi nach Geschmack** und etwas Salz würzen. Den **Reis** mit dem **Lachs** und den **Gurken** anrichten. Mit dem **Wasabi-Joghurt-Dip**, den **restlichen Lauchzwiebeln** und ggf. mehr **Chiliflocken** garnieren und servieren.