



GEFÜLLTE NORI ZOODLES MIT SUSHI ROLLEN

Simply Good Zucchini Zoodles, frische Guacamole und cremiges Kräuterdressing und schon zaubert ihr eure eigenen Sushi Rolls. Ein schnell gerollter Lunch, der sich auch super als to-go Snack eignet.

ZEITSCHÄTZUNG
15 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Zucchini Zoodles
- 1 Becher Simply Good Kräuter Dressing
- 1 Packung Blütenpiel Salat
- 4 Nori Blätter
- 4 Nori Blätter
- 1 Avocado
- Saft 1 kleinen Zitrone
- Prise Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR



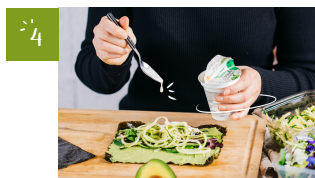
1 Für die Guacamole, Avocadofleisch zerstampfen und mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren.



2 Noriblatt ausbreiten und mit der Guacamole bestreichen.



3 Zucchini Zoodles und Salat mittig auf dem Blatt ausbreiten.



4 Dressing verteilen.



5 Noriblatt einrollen.

6



Röllchen halbieren und je nach Geschmack mit den Blüten des Blütenpiel Salates garnieren. Tipp: Anstatt der Zucchini Zoodles, können auch die Karotten Zoodles verwendet werden.