

Sushi Auflauf mit Thunfisch



Zutaten (2 Portionen)

- 100 g gekochter Sushi-Reis
- 1 Dose Thunfisch, abgetropft
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Sweet-Chili-Soße
- 1 EL Frischkäse
- 1 Frühlingszwiebel
- Zum Toppen & Servieren:
- Sriracha-Soße
- Mayonnaise
- Sesam (schwarz & weiß)
- Nori-Blätter

Zubereitung

- Sushi-Reis nach Packungsanleitung kochen, würzen und abkühlen lassen.
- Thunfisch mit Mayonnaise, Sweet-Chili-Soße und Frischkäse vermengen.
- Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
- Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Reis in eine kleine Auflaufform geben.
- Nori-Blatt kleinschneiden und über dem Reis verteilen.
- Thunfischcreme darauf geben.
- Ca. 15 Minuten backen.
- Mit Sriracha, Frühlingszwiebel, Mayo und Sesam toppen.

Servieren:

- Mit Nori-Blättern essen – Auflauf portionsweise auf ein Nori-Blatt legen, zusammenfalten und genießen.