



Sushi mal anders – Mit Bacon und Cheddar



Zutaten

Menge

2 EL	Jalapeños
100 g	Cheddar am Stück
ca. 16 Scheiben	Bacon
3 EL	Öl
2 EL	Honig
5 EL	BBQ-Soße
1	Frühlingszwiebel
2 EL	Röstzwiebeln
1 EL	schwarzer Sesam
	Sushimatte
1	Knoblauchzehe
	Salz
400 g	gemischtes Hack
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Chiliflocken

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min

pro Portion: 2100 kJ, 502 kcal, 10,7 g Kohlenhydrate, 30,5 g Eiweiß, 38,1 g Fett, 113 mg Cholesterin, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Bacon-Sushi hat zwar wenig mit dem echten Sushi aus Japan zu tun, schmeckt aber wirklich genauso lecker! Als Algensatz haben wir Bacon genommen und das Ganze nicht mit Reis und Fisch gefüllt, sondern mit Hack und Cheddar. Zudem gibt es noch zwei knusprige Toppings, die das Ganze noch einmal besonders aufpimpen. Probiert's unbedingt mal aus, das Bacon-Sushi ist echt super lecker und wirklich schnell gemacht. So geht's:

Step 1:

Zuerst würzt du das Hack mit Salz, Pfeffer, einer zerdrückten Knoblauchzehe und etwas Chili. Den Käse in dünne Streifen schneiden.

Step 2:

Nun den Bacon auf einer mit Frischhaltefolie belegten Sushimatte der Länge nach nebeneinander und leicht überlappend auslegen. Das Hackfleisch ca. 1 cm dick darauf verteilen, am Ende sollte allerdings noch ein bisschen Bacon frei bleiben. In die Mitte die Käsestreifen legen. Nun die Rolle mit Hilfe der Matte fest verschließen.

Step 3:

Jetzt kannst du das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rolle zuerst auf der offenen Stelle braten, dann rundherum langsam rösten. Ganz zum Schluss mit Honig bestreichen. Zwischendurch kannst du die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Step 3:

Eine Rolle mit Röstzwiebeln und Jalapenos belegen, die andere Rolle mit den Frühlingszwiebeln und schwarzem Sesam dekorieren. Die Rollen anschließend in Sushi-Stücke schneiden und mit mehr BBQ-Soße zum Dippen servieren.