



Reiswaffeln mit Lachs und Avocado-Gurken-Salat

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Jasminreis	200 g
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Backpulver	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Avocado	1 St.
Minigurken	4 St.
Koriander, frisch	10 g
Olivenöl	2 EL
Essig	1 TL
Sojasauce	1 EL
Mayonnaise	3 EL
Sriracha-Sauce	1 EL
Räucherlachs	200 g
Sesam, weiß	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Waffeleisen

1. In einem Topf Reis mit 450 ml Salzwasser aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 12 Min. garen. Reis anschließend abkühlen lassen. In einer Schüssel abgekühlten Reis mit Eiern, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Avocado halbieren, Kern entfernen und mithilfe eines Löffels Fruchtfleisch von der Schale lösen. Avocado grob würfeln. Gurke waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Koriander waschen, grobe Stiele entfernen und grob hacken. In einer Schüssel Avocado, Gurke und Koriander mit Olivenöl, Essig und Sojasauce vermengen und abschmecken. In einer zweiten Schüssel Mayonnaise mit Sriracha-Sauce vermengen.
3. Waffeleisen vorheizen und einölen. Jeweils 4–6 EL Teig in der Form verteilen, leicht festdrücken und Waffeln ca. 2–3 Min. goldbraun ausbacken.
4. Reiswaffeln nach Belieben mit Sriracha-Mayonnaise bestreichen, mit Lachs und Avocado-Gurken-Salat belegen. Anschließend mit garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dieses Rezept ist super, um deinen restlichen Reis vom Vortag zu verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	536 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	28 g