



## Thunfisch Bowl

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

400 g	frischer Thunfisch	400 g	Zuckerschoten, frisch oder tiefgekühlt
1 Packung	eingelegter Sushi Ingwer	160 g	Jasmin oder Sushi Reis
4 EL	helle Sojasauce	2 EL	Reisessig
2 EL	Sesamöl	1 EL	Fischsauce
	Sriracha Sauce	2 EL	Cashewkerne
80 g	Koriander		Sesam
	Salz und Pfeffer		

### Zubereitung

1. Reis im Topf oder Reiskocher zubereiten und ausdämpfen lassen. Abgekühlt mit Reisessig mischen und abschmecken.
2. Zuckerschoten längs in feine Streifen schneiden und mit Sesamöl, Sojasauce, Fischsauce, Salz, Pfeffer und Sriracha Sauce marinieren.
3. Thunfisch in 2 x 2 cm Würfel schneiden.
4. Alles zusammen auf dem Reis anrichten und mit Sushi-Ingwer, Koriander, Sesam und gehackten Cashewkernen garnieren.