



Veggie Sushi Rezept mit NicNac's Sour Cream Crunch

Zutaten:

250 g Sushi-Reis
350 ml Wasser
3 El Japanischer Reissessig
2 El Zucker
1 El Salz
4 Stk. Noriblätter
100 g Sauerrahm
etwa Wasabi-Paste
Gemüse nach Wahl {Gurken, Karotten, gelbe Rüben}
1 Pkg. Lorenz NicNac's Sour Cream Style
Granatapfelkerne
Sojasauce

Zubereitung:

Den Reis gut waschen und in 350 ml Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.

Den Essig mit Zucker und Salz einmal aufkochen lassen und sofort über den Reis gießen und gut vermengen. Ein Noriblatt befeuchten und auf eine Bambusrolle legen. Den Reis darauf gleichmäßig verteilen und flach drücken. Den Sauerrahm mit etwas Wasabi glatt rühren und auf dem Reis verteilen. Das Gemüse waschen, putzen, in Sticks schneiden und mittig auf dem Reis platzieren. Je Noriblatt einen Esslöffel gehackte NicNac's auf dem Gemüse verteilen. Die Maki fest einrollen und mit einem scharfen Messer in rund sieben gleich große Scheiben schneiden.

Mit Granatapfelkernen und NicNac's getopt servieren. Dazu passt Sojasauce.

