

ZUTATEN

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch
4 Nori-Blätter
200 g Sushi-Reis
100 g Gurke
100 g Karotten
2 EL vegane Mayonnaise
2 EL gehackte Frühlingszwiebeln
1 EL Sriracha oder andere scharfe Soße
1 EL Reis-Essig
1 EL Zucker
½ EL Salz
1 TL schwarzer Sesam
50 ml Sojasoße



EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1.1

Den Reis gut abspülen und dann mit 400 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Reis im Topf mit Deckel ca. 15 Minuten auf niedrigster Stufe köcheln lassen.

2.2

Wenn der Reis weitere 10 Minuten ohne Deckel geruht hat, Reissessig, Zucker und Salz hinzugeben. Den Reis auskühlen lassen, aber nicht in den Kühlschrank stellen.

3.3

Währenddessen in einer Schüssel den Thun-Visch mit der Mayonnaise, der Sriracha und den Frühlingszwiebeln mischen.

4.4

Auf 2/3 des Nori-Blatts Reis geben und leicht andrücken. Der Länge nach Gurken- und Möhrenstreifen sowie die Thun-Visch-Mischung darauf verteilen.

5.5

Das Sushi vorsichtig aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Abschließend mit Sesam toppen und zusammen mit Sojasoße servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE