

Käferbohnen – Sushi

Zutaten:

- 500g Sushi Reis
- 4 EL Reissessig
- 600ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 2 TL Salz
- ½ Avocado
- 10 Stk gekochte Käferbohnen



Zubereitung:

Den Sushi – Reis in ein Sieb geben und solange abwaschen bis das ablaufende Wasser klar ist. Die 600ml Wasser in einen Topf mit Reis ca. 15 min quellen lassen. In der Zwischenzeit bereiten wir die Marinade vor, die aus Reissessig, Zucker und Salz besteht. Den Reis mit der Marinade vorsichtig vermengen. Den Reis jetzt 10 Minuten rasten lassen. Das Nori – Blatt mit der glatten, glänzenden Seite nach unten legen. Drücke den Reis vorsichtig darauf und verteile ihn gleichmäßig auf dem ganzen Blatt (mit feuchten Händen geht es einfacher), oben bleiben 2 cm frei.

In die Mitte vom flach gedrücktem Reis legt man die in Scheibengeschnittene Avocado und Käferbohnen. Danach beginnt man langsam mit dem Einrollen. Die 2 cm am Rand werden jetzt befeuchtet damit es besser an der Rolle hält. Danach wird die Rolle kühl gestellt, aufgeschnitten und schön angerichtet.