



Sushi Californiarolls

Zutaten

- 200 g Sushireis
- 2 EL Reisessig
- 400 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 125 g Salatgurken
- 200 g Avocado, reif
- 150 g Surimi
- 1 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 100 ml Tube
- 2 Nori-Blätter
- 2 TL Wasabi

Zubereitung

1. Sushireis nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit Reisessig mit Wasser, Zucker und Salz aufkochen und abkühlen lassen. Reis in eine flache Schale geben. Reisessigmischung mit einem Holzkochlöffel vorsichtig unterarbeiten. Den Reis mit Tuch abdecken und ca. 10-15 Min. auskühlen lassen.
3. Salatgurke putzen, waschen, halbieren, und längs in ca. 10 x 1 cm dicke Streifen schneiden. Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen und längs in Streifen schneiden. Surimi in längliche Streifen schneiden und mit THOMY Delikatess-Mayonnaise bestreichen. Nori-Blätter in ca. 10 x 20 cm große Rechtecke schneiden. Je ein Rechteck auf eine Sushi-Bambus-Rollmatte legen. 1/4 von dem Reis auf dem Nori-Blatt verteilen. Von Wasabi 1/2 TL darauf verteilen.
4. Je 1/4 Reis, Gurken-, Avocado- und Surimistreifen darauf verteilen und mit Hilfe der Bambus-Rollmatte aufrollen, dabei fest zusammen drücken. Aus den restlichen Zutaten drei weitere Rollen herstellen. Jede Rolle in 6 Stücke schneiden. Dazu passt MAGGI Würze hot und Wasabi.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	52 kcal
Fett	2 g
Protein	2 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 24 Stück