



Zutaten

10 Nori-Algenblätter
2 Tassen Sushi-Reis
4 EL Reisessig
2 EL Zucker
1 TL Salz
200 g Lachs (geräuchert)
200 g weißer Spargel,
gekocht
1 Gurke, entkernt und in
dünne Streifen geschnitten
1 Karotte, geschält und in
dünne Streifen geschnitten
1/2 rote Paprika, entkernt
und in dünne Streifen
geschnitten
Schnittlauch, in Streifen
geschnitten
Sesam
Sojasauce, zum Servieren
Wasabi und Ingwer, zum
Servieren

Spargel Sushi



4 Personen



45 Minuten

Zubereitung

1. Sushi-Reis vorbereiten: Den Sushi-Reis nach Packungsanweisung kochen. In einer kleinen Schüssel den Reisessig, Zucker und Salz vermischen und über den gekochten Reis geben. Vorsichtig umrühren, um den Reis zu würzen. Den Reis abkühlen lassen.
2. Maki-Sushi rollen: Ein Nori-Algenblatt auf eine Bambusmatte für Sushi legen. Eine dünne Schicht Sushi-Reis gleichmäßig auf das Nori-Algenblatt verteilen, dabei an einem Ende etwa 2 cm Rand lassen. Die gewünschten Füllungen (z. B. Lachs, Spargel, Gurke, Schnittlauch) in einer Linie auf den Reis legen. Mit Hilfe der Bambusmatte das Noriblatt mithilfe der freien Kante aufrollen, um die Füllung einzuschließen. Die Rolle fest zusammendrücken und die Enden abschneiden.
3. California Rolls rollen: Ein Noriblatt auf die Bambusmatte legen. Eine dünne Schicht Sushi-Reis gleichmäßig auf das Nori-Algenblatt verteilen, dabei an einem Ende etwa 2 cm Rand lassen. Die gewünschten Füllungen in einer Linie auf den Reis legen. Mit Hilfe der Bambusmatte das Nori-Algenblatt mithilfe der freien Kante aufrollen, um die Füllung einzuschließen. Die Rolle fest zusammendrücken und die Enden abschneiden. Die California Rolls nach Belieben mit Sesam bestreuen.