Sushi mit Mini Bambini Mozzarella

Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Sushireis auswaschen und in einen Topf oder Reiskocher mit 270 ml Wasser, etwas Sesamöl und Limettenöl geben, zugedeckt köcheln lassen.
2. Sushialgen in Wasser einweichen und auf einer Bambusmatte auslegen.
3. Den fertigen Reis auf einem Blech ausdampfen lassen und mit Salz, Pfeffer, Limettenöl, Sushiessig und Sesamöl parfümieren und auf den Algenblättern verteilen.
4. Die Bambini Mozzarella Mini von Goldsteig mit Zitrone beträufeln, auf den Reis legen und mit fein gehackten, getrockneten Tomaten und Wasabi würzen.
5. Fest zusammenrollen.

Zutaten

- 200 g Sushireis
- 4 Stück Sushi-Algenblätter
- 1 Packung GOLDSTEIG Bambini Mozzarella Mini
- Wasabi (grüner Meerrettich)
- Erdnussöl
- Sushiessig
- Sesamöl
- Limettenöl
- Salz, Pfeffer
- sonnengetrocknete Tomaten