Maki Sushi Vegetarisch

Das vegetarische Maki Sushi mit Avocado, Gurke und Karotte selber machen. Mit diesem Rezept gelingt die fernöstliche Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 g	Sushi-Reis
2 EL	Reisessig
1 TL	Zucker
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Karotten (klein)
0.5 Stk.	Avocados
0.5 Stk.	Salatgurken
4 EL	Kewpie Mayonnaise
4 Stk.	Nori (Maki Algenblätter)

Zubereitung

1. Zuerst für das **vegetarische Maki Sushi** den Reis gründlich 3 Mal waschen. Dann laut Packungsanweisung kochen. Den Reisessig erwärmen, Zucker und Salz zugeben und auflösen lassen. Sorgfältig mit dem Reis vermischen und danach abkühlen lassen.

2. Die Gurke halbieren, Kerne entfernen und in schmale Stifte schneiden. Die Karotten und Avocado auch in schmale Streifen schneiden.

3. Jetzt Bambusmatte ausbreiten, mit einem Nori Blatt belegen. Eine dünne Schicht Reis auf das Blatt geben und dünn mit Kewpie Mayonnaise bestreichen. Jetzt im ersten Drittel einen schmalen Streifen Avocados legen. Bis zur Avocado einrollen, nun die Gurke einbauen und zuletzt die Karotten einbauen. Fest zusammenrollen und leicht andrücken. Zubereitungsschritte mit den restlichen Nori Blättern wiederholen.

4. Die Sushi Rollen mit einem scharfen Messer in schmale Stücke schneiden.

Tipp

Passend zum vegetarischen Maki Sushi, Sojasauce, Wasabi Paste und eingelegten Sushi Ingwer servieren.