Philadelphia Maki

Sushi selber machen ist gar nicht so schwer. Mit diesem Rezept und etwas Fingerspitzengefühl lassen sich sogar die köstlichen Philadelphia Maki selbst zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

Nach Belieben	Frischkäse (Philadelphia)
1 Stk.	Lachs
1 Stk.	Salatgurke
Nach Belieben	Noriblätter
100 g	Reis

Zubereitung

1. Für Philadelphia Maki den Lachs in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden. Die Gurke vierteln und die Kerne mit einem Löffel herauslösen. Dann die Gurke in dünne Stifte schneiden.

2. Auf dem Noriblatt den fertig gekochten Sushi-Reis verteilen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Den Frischkäse auf der Reismitte verteilen und mit Gurken- und Lachsstreifen belegen.

3. Das Noriblatt vorsichtig zusammenrollen und feststecken. Mit einem scharfen Messer in mehrere Stücke teilen und anrichten. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Statt mit einem Noriblatt die Philadelphia Maki mit dem Räucherlachs umwickeln.