Thunfisch Maki

Ein leckeres Sushi Rezept, das sicher auch auf einer Party sehr gut ankommt. Thunfisch Maki selbst gemacht, schnell und total lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Blätter	Nori
400 g	Sushi-Reis
100 g	Thunfisch

Zubereitung

1. Für Thunfisch Maki muss zuerst der Reis gekocht werden. Danach aus 2 Noriblättern 4 machen. Den Thunfisch abwaschen, abtupfen und in Streifen schneiden.

2. Nun den Reis auf ein Noriblatt verteilen und darauf achten, dass dieser Streifen ungefähr 2 cm breit und 0,5 cm hoch ist. Auf den Reis den Thunfisch legen und möglichst stramm einrollen. Damit das Blatt sich nicht wieder aufrollt es mit Wasser festkleben. Dies mit allen Noriblättern wiederholen.

3. Die Makirollen nun in breite Teile schneiden, je nach Geschmack. Angerichtet werden die Röllchen mit Sojasauce und Wasabi.

Tipp

Alle Fisch Fans werden vom Thunfisch Maki begeistert sein. Optisch sieht es toll aus, wenn man verschiedene Sushi Röllchen miteinander kombiniert und diese dann auf einer Platte oder einem Teller serviert.