

Rolls bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

24 Blatt Nori, 4 Beutel Kleb-Reis, 2 Paprika, 2 Gurke, 2 Möhre, 2 Ei, 12 Surimi, 1 kleine Dose Thunfisch (Dose ohne Öl), 40 Teelöffel Sojasoße.

Die Vorbereitungen:

Den Reis kochen und erkalten lassen. Die Noriblätter in der Mitte (mit einer Schere) durchschneiden. Das Gemüse waschen und in feine Streifen schneiden. Das Surimi (Krebsfleisch Imitat) ebenfalls in Streifen schneiden. Die Eier als Omelette zubereiten und in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Gemüse und Noriblätter getrennt auf Tellern anrichten und den Reis in eine Schale füllen. Alles in die Mitte des Tisches stellen.

Am Tisch: "Hierfür braucht man eigentlich keine Stäbchen" Nimm dir ein Blatt, verteile den Reis bis zur Mitte und drücke ihn flach. Lege dir nach belieben die Zutaten (für Anfänger ist es besser nicht zu viel zu nehmen)ins untere Drittel des Reises und rolle alles vorsichtig zu einer Tüte auf. Für den Geschmack träufel dir ein wenig Sojasoße in die Tüte.

Guten Appetit!