



## Nigiri-Sushi mit Lachs und Westfälischem Pumpernickel-Zwiebel-Topping

### Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben und waschen, bis das Wasser klar bleibt. Den Reis gut abtropfen lassen und dann mit 250 ml Wasser in einen Topf mit Deckel geben. Aufkochen lassen. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
2. Den fertigen Reis in eine Glasschüssel geben. Zucker und Salz im Reissessig auflösen, den Essig über den Reis gießen und gut verrühren. Den Reis danach auskühlen lassen.
3. Per Hand fingerlange Rollen formen. Den Lachs in Streifen schneiden und die Reisrollen damit belegen.
4. Pumpernickel und die Zwiebel fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Das Pumpernickel-Topping auf die Nigiri-Sushi geben und servieren.



### Zutaten für 2 Rollen

- |        |   |
|--------|---|
| 2      | Scheiben Mestemacher Westfälischer Pumpernickel |
| 250 g  | Sushireis                                       |
| 20 ml  | Reissessig                                      |
| 1 TL   | Salz  |
| 1/2 TL | Zucker  |
| 200 g  | Räucherlachs                                    |
| 1      | Zwiebel   |

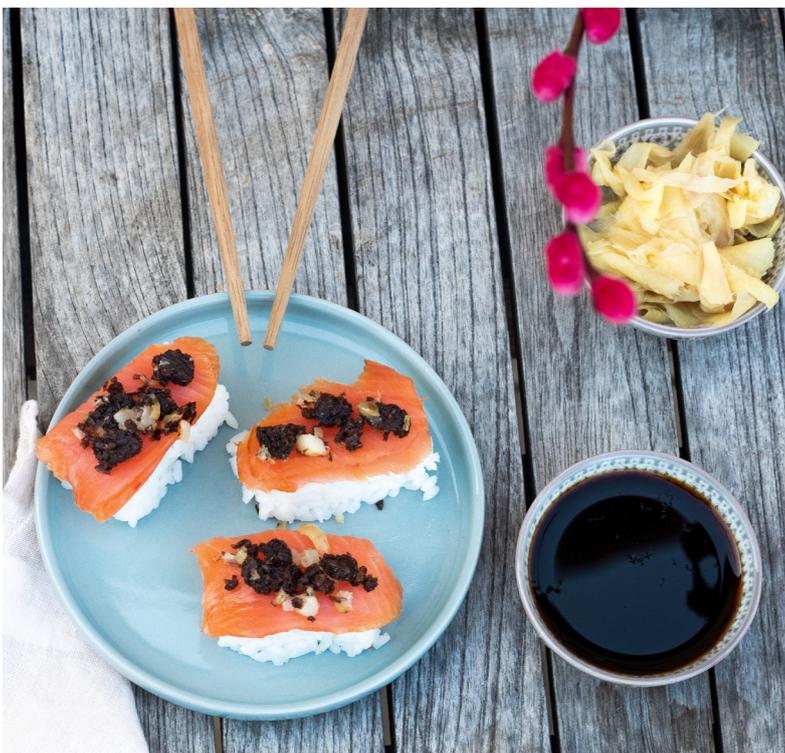


Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen