



Sushi mit Speck, Rührei und Westfälischem Pumpernickel

Zubereitung

1. Für das Rührei die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Salz, Paprika und Pfeffer dazugeben und mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Eimasse hinzufügen und kurz stocken lassen. Nach circa einer Minute das Ei vom Pfannenboden lösen und verrühren.
3. Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie einschlagen. Den Speck überlappend nebeneinander legen. Das Rührei auf dem Speck verteilen. Einen 1 cm breiten Rand lassen. Den Pumpernickel in Streifen schneiden. 2 Streifen übereinander auf das Ei legen.
4. Den Speck von einer Seite her aufrollen. Die Rollen im Backofen für 10 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen, bis der Speck knusprig wird.
5. Die Sushirolle in Scheiben schneiden und servieren.



Zutaten für 2 Rollen

- 2 Scheiben Mestemacher Westfälischer Pumpernickel
- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 4 Eier
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Paprika
- 1 Prise Pfeffer



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen