



Sushi mit Kokosreis, WESTFÄLISCHEM Pumpernickel und Erdnussbutter

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben und so lange waschen, bis das Wasser klar bleibt. Gut abtropfen lassen.
2. Den Reis mit 300 ml Kokosmilch in einen Topf mit Deckel geben, aufkochen und dann auf kleiner Flamme 20 Minuten weiterköcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Der Reis muss dann noch einmal 10 Minuten ziehen. Den Reis in eine Schüssel geben und die restliche Kokosmilch unterrühren. Auskühlen lassen.
3. Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie einschlagen. Mit feuchten Händen den Reis zu einer rechteckigen Fläche auf der Matte verteilen. Den Pumpernickel in Streifen schneiden und in die Mitte des Reises legen. Mit einem Löffel die Erdnussbutter vorsichtig darüberstreichen.
4. Den Reis zu einer Rolle formen und kaltstellen. Zum Servieren die Rolle in Scheiben schneiden und mit den Kokosflocken bestreuen.



Zutaten

2 Scheiben	Mestemacher WESTFÄLISCHER Pumpernickel
200 g	Sushi Sushi Reis
400 ml	Kokosmilch
100 g	stückige Erdnussbutter
1	Handvoll Kokosflocken zum Verzehren

