



## Kräutersushi mit Vollkorn-Brot-Speck-Topping

### Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben und so lange waschen, bis das Wasser klar bleibt. Abtropfen lassen.
2. Den Reis mit 300 ml Wasser in einen Topf mit Deckel geben und aufkochen lassen. Den Herd ausschalten, den Reis einmal umrühren und dann für 20 Minuten auf der Herdplatte ziehen lassen. Den fertigen Reis in eine Schüssel umfüllen.
3. Salz und Zucker im Reissessig auflösen, den Essig über den Reis gießen und gut verrühren. Den Reis auskühlen lassen.
4. Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie einschlagen. Mit feuchten Händen den Reis zu einer rechteckigen Fläche auf der Matte verteilen. Die Gurke und den Salat in Streifen schneiden. Gurke, Salat und gezupfte Kräuter in die Mitte des Reises verteilen.
5. Mit Hilfe der Matte eine Rolle formen, diese kaltstellen.
6. Die Zwiebel, den Speck und das Vollkorn-Brot fein würfeln und in einer Pfanne gut anbraten.
7. Zum Servieren das Sushi in Stücke schneiden und mit dem Vollkorn-Brot-Topping garnieren.



### Zutaten

<b>2 Scheiben</b>	Mestemacher WESTFÄLISCHES Vollkorn-Brot
<b>200 g</b>	Sushi Sushi Reis
<b>40 ml</b>	Reissessig
<b>1/2 TL</b>	Salz
<b>1/2 TL</b>	Zucker
<b>1</b>	kleiner Kopfsalat
<b>1/2 Bund</b>	Petersilie
<b>1/2 Bund</b>	Dill
<b>1/2 Bund</b>	Schnittlauch
<b>1</b>	Gurke
<b>50 g</b>	Speck
<b>1</b>	kleine Zwiebel

