



## Sushi mit Lachs, Currycreme und WESTFÄLISCHEM Vollkorn-Brot

### Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben und so lange waschen, bis das Wasser klar bleibt. Den Reis gut abtropfen.
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 Reisessig auflösen, den Essig über den Reis gießen und gut verrühren. Den Reis auskühlen lassen.
4. Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie auslegen. Die Nori Blätter halbieren und eine Hälfte auf die Frischhaltefolie legen. Mit feuchten Händen den Reis zu einer rechteckigen Fläche auf dem Nori Blatt verteilen, dabei 1 cm Rand an einer Längsseite frei lassen.
5. Das Brot in Streifen schneiden. Den Frischkäse mit dem Curry verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nacheinander das Brot, den Frischkäse, den Lachs, die Frühlingszwiebel und Zucchinistreifen in die Mitte schichten und dann mit Hilfe der Matte eine Rolle formen. Das freie Ende des Nori Blattes leicht befeuchten, damit die Rolle am Ende hält. Kaltstellen.
6. Zum Servieren die Sushirolle aufschneiden.



### Zutaten

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>2 Scheiben</b> | Mestemacher WESTFÄLISCHES Vollkorn-Brot |
| <b>200 g</b>      | Sushi Sushi Reis                        |
| <b>40 ml</b>      | Reisessig                               |
| <b>1/2 TL</b>     | Salz                                    |
| <b>1/2 TL</b>     | Zucker                                  |
| <b>2</b>          | Nori Blätter                            |
| <b>100 g</b>      | Frischkäse                              |
| <b>2 TL</b>       | Curry                                   |
|                   | Salz und Pfeffer nach Geschmack         |
| <b>100 g</b>      | Lachs                                   |
| <b>2</b>          | Frühlingszwiebeln                       |
| <b>1</b>          | gelbe Zucchini                          |

