



Sushi mit Limettenreis, Früchten und WESTFÄLISCHEM Pumpernickel

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 und der Prise Salz in einen Topf mit Deckel geben und aufkochen. 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. Den Limettensaft erhitzen und den Zucker darin auflösen, die Mischung über den Reis geben und durchrühren. Den Reis dann abkühlen lassen.
4. Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie einschlagen. Mit feuchten Händen den Reis zu einer rechteckigen Fläche auf der Matte verteilen. In die Mitte eine Reihe Minzblätter legen. Das Obst in Streifen schneiden auf die Minze schichten.
5. Mit Hilfe der Matte eine Rolle formen, diese kaltstellen. Den Pumpernickel fein zerbröseln und auf einen Teller legen. Kurz vor dem Servieren die Rolle aufschneiden und jedes Stück Sushi im Pumpernickel wälzen.



Zutaten

2 Scheiben	Mestemacher WESTFÄLISCHER Pumpernickel
200 g	Sushi Sushi Reis
1 Prise	Salz
2 EL	Limettensaft
2 EL	Zucker
1	Handvoll Minze
2	Nektarinen
4	Aprikosen

