

Süßes Sushi

1. In einem Topf das Kokosöl schmelzen und den Sushi Reis kurz darin anbraten. Die Kokosmilch hinzugeben, aufkochen und nach Packungsanleitung kochen.
2. Den Reis abkühlen. Reissirup und Kokosflocken hinzugeben. Währenddessen das Obst würfeln.
4. Das Reisblatt in warmes Wasser tunken und auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Das Blatt dünn mit dem Reis belegen und dabei das obere Drittel frei lassen. Das Obst in einer Linie verteilen und vorsichtig aufrollen. Die Enden zusammendrücken.
3. Die Sushirolle kalt stellen. Mit einem scharfen Messer etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp Für die einfache Variante den Reis in Nigiri Form bringen und mit Obst belegen. Als Sojasaße kann eine Schokoladensoße serviert werden; als Wasabi ein Cashewmus mit Spirulina.

2 Rollen

- 125 g Sushi Reis
- 500 ml Kokosmilch
- 2 TL Kokosöl
- 1 EL Reissirup
- 1 EL Kokosflocken
- 2 Stück Reispapier
- 250 g Obst
- Z.B. Banane oder Mango

