

# SUSHI FUNGI

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●●○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 40 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Fungi Pad  
150 g Sushi Reis  
Sojasauce  
Ingwer eingelegt  
Wasabi Paste  
Reisessig  
1 Karotte  
1 Gurke  
Nori Algenblatt  
Schwarzer/Weißer Sesam  
Bambusmatte (zum Sushi rollen)



## ZUBEREITUNG:

1. Sushi Reis laut Anleitung kochen
2. Fertig gekochten Reis mit Reisessig, Salz und einer Prise Zucker würzen
3. Gurke und Karotte waschen und in gleich lange ca. 2 mm dicke Streifen schneiden
4. Fungi Pad in lange dünne Streifen schneiden
5. In einer Pfanne scharf anbraten und zur Seite stellen
6. Nori Algenblatt auf die Bambusmatte legen
7. Reis auf dem Algenblatt dünn (ca. 0,5 cm) auftragen (Finger dabei mit Wasser befeuchten)
8. Mit Gurkenstreifen, Karottenstreifen, zwei Fungi Pad Streifen belegen und zusammenrollen
9. Die Sushi-Rolle in gleich große Stücke schneiden und auf einer dünnen Steinplatte oder einem stilvollen Teller anrichten

Die Variante mit Sesam außen funktioniert so:

10. Die Bambusmatte mit Frischhaltefolie einwickeln
11. Gekochten Reis auf der Bambusmatte verteilen und mit Gurke, Karotte und Fungi Pad-Streifen füllen und zusammenrollen
12. Die Rollen in Sesam wälzen und in gleich große Stücke schneiden

Variante 1 oder 2 jeweils mit Sojasauce, Wasabi-Paste und eingelegten Ingwer servieren