



SUSHI MIT FRÜCHTEN!

Sushi wird oft mit Fisch oder Meeresfrüchten zubereitet. Da das nicht jedem schmeckt, vor allem Kindern nicht, haben wir hier ein fruchtiges Rezept für Milchreis-Sushi mit frischen Beeren für dich. Eine süße und vitaminreiche Mahlzeit für zwischendurch.

ZUTATEN FÜR DEIN SUSHI

- Milchreis
- Milch
- Reispapier
- Frische Beeren oder Früchte
- Sesam

1. Berechne den Milchreis zu, wie auf der Verpackung angegeben, und lass ihn abkühlen. Wasche in der Zwischenzeit das Obst und schneide es in mundgerechte Stücke.



2. Lege das Reispapier kurz in einen tiefen Teller mit warmem Wasser und danach auf die Arbeitsfläche.

Fotos © designerweise



3. Bestreiche die gesamte Fläche des Reispapiers dünn mit Milchreis. Verteile dann die Früchte im vorderen Drittel auf einer Linie.



5. Schneide die Rolle in Stücke. Besonders gut schmeckt dazu frisches Fruchtmus.



4. Rolle nun das Reispapier zu einer Sushirolle auf. Anschließend kannst du die Sushirolle in Sesam wälzen.

