

Süßes Sushi mit Milchreis, Erdbeeren und Pistazien-Pesto

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Rollen

Für das Sushi

1 l Milch, zimmerwarm
250 g Milchreis
4 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Butter
2 Stück Reispapier
250 g Erdbeeren
100 g Sesam

Für das Pesto

50 g geschälte Pistazien
4 Esslöffel Honig
2 Esslöffel Limettensaft
1 Prise(n) Salz
4 Esslöffel Traubenkernöl
2 Zweig(e) Minze

Sushi begeistert immer mehr Menschen, mittlerweile findet man es auch abgepackt in jedem Supermarkt. Ob mit Lachs, Thunfisch oder vegetarisch mit Avocado und Frischkäse, von den kleinen Röllchen kann man nie genug bekommen. Mit diesem Rezept kannst du deinen Gästen sogar Sushi als Nachspeise servieren. Statt mit Sushireis und Norialgen wird diese Köstlichkeit mit Milchreis zubereitet und mit Erdbeeren gefüllt. Zum Dippen gibt es dann keine Sojasauce, sondern ein selbstgemachtes Pistazienpesto.

- 1 -

In einem Topf Butter schmelzen und Milchreis darin ca. 1 Minuten unter Rühren anbraten. Milch und 4 EL Zucker dazugeben. Bei mittlere Hitze aufkochen.

- 2 -

Bei schwacher Hitze Milchreis abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen, gelegentlich umrühren. Milchreis in eine

Schüssel geben und abkühlen lassen.

- 3 -

Erdbeeren waschen und fein würfeln. Minzblätter von den Stielen zupfen und waschen. Zusammen mit den restlichen Pesto-Zutaten in einen Food Processor geben und zu einer cremige Paste mixen.

- 4 -

Reisblatt mit Wasser befeuchten und auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Das obere Drittel des Blattes mit Milchreis bestreichen, mit Erdbeeren belegen und aufrollen. Die Enden vorsichtig zusammendrücken.

- 5 -

Sushirolle in Sesam wälzen und kalt stellen. Mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Pistazien-Pesto servieren.

