

Es ist Zeit für einen neuen Look! Sushi Donuts

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Donutform einfetten und Reis in die Donutform drücken.

- 3 -

Avocado schälen, entkernen und mit Lachs und Radieschen in feine Scheiben schneiden.

- 4 -

Reisdonuts vorsichtig aus der Form kippen. Mit Sesam bestreuen. Mit Avocado, Lachs und Radieschen belegen und mit Mayo und Wasabipaste toppen.

Zutaten für 6 Donuts

250 g Sushi Reis
1 Avocado
50 g schwarzer Sesam
50 g Lachsscheiben
2 Esslöffel Wasabipaste
1 Radieschen
1 Esslöffel Mayonnaise
1 Esslöffel weißer Sesam

Besonderes Zubehör

Donutform

Ja gut, nichts gegen die kleinen Rollen - aber irgendwann braucht das japanische Fingerfood halt mal eine optische Veränderung! Der Reis kommt jetzt in die Donutform und wird mit Avocado, Lachs, Wasabi und Co. dekoriert. Geschmacklich weiterhin top, bei einem strahlenden neuen Look!

- 1 -

Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

- 2 -