

Vegetarische Temaki

Gesamtzeit **30 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

753 kJ / 179 kcal

ZUTATEN

3 Portion(en)

30 g	rote und gelbe Peperoni
60 g	grüner Spargel
6	Blatt Salat
6	Nori-Blätter
180 g	gekochter, gewürzter Sushi-Reis Wasabi Mayonnaise

Zum Dippen:

Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nori-Blätter in ca. 15 × 10 cm schneiden. Sushi-Reis auf der linken Hälfte des Nori-Blattes verteilen (ca. 4 cm breit). In der Mitte eine Rille für die Füllung drücken, darauf Wasabi und Mayonnaise verstreichen. Die Füllungen (Peperoni, Spargel, Salat) auf den Reis geben und Nori-Blätter vorsichtig zu einem Kegel aufrollen, dabei an einer der Ecken mit dem Rollen beginnen.