



### SCHRITT 1 **Einkaufen**

Kaufen Sie Nori-Blätter und Sushi-Reis im Asia-Shop. Als Füllung eignen sich Lachs oder Surimi (zerkleinerter Fisch, siehe oben). Sagen Sie im Laden, dass Sie den Fisch roh essen. Als Vegetarier wählen Sie Avocado oder Gurke. Reis so kochen, wie auf der Packung angegeben.

## Fisch ans Werk

Die Ausbildung zum Sushi-Meister dauert 10 Jahre. Hier kommt unser Crash-Kurs, Dauer: nur 10 Minuten



### SCHRITT 2

#### **Zuschneiden**

Schneiden Sie mit einer Schere etwa 10-mal 10 Zentimeter große Quadrate aus den Nori-Blättern. Die Füllung mit dem Messer auf Daumengröße bringen.



### SCHRITT 3 **Anpacken**

Als Nächstes legen Sie das Nori-Blatt mit der glänzenden Seite nach unten in die Hand, so dass rechts und links 2 Ecken überstehen. Dann den Reis in die Mitte legen, die Füllung darauf.

### SCHRITT 4 **Einrollen**

Linke Ecke über den Inhalt klappen und alles zur rechten rollen. Zu guter Letzt die Ecken mit einem Reiskorn zusammenkleben. Mit Sojasoße und Wasabi würzen – das war's!

