



Avocado Frischkäse Maki mit Kresse

Zutaten (4 Portionen):

Für die Maki:

- 3 Tassen Sushireis
- 3 Tassen Wasser
- 300 ml Hengstenberg Balsamico Bianco
- 200 g Zucker
- 15 g Salz
- 1 Konbu Blatt (Asialaden)
- 1 Packung Frischkäse
- 1 Packung Nori Blätter
- 1 Kästchen Kresse
- 2 Avocado (essreif)
- 1 Bambus Rolle (Asialaden)

Für den Dip:

- 40 ml Sojasauce
- 10 ml Hengstenberg Balsamico bianco
- 30 g eingelegter Ingwer (fein gehackt)
- 5 g Zucker

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Den Reis gründlich waschen. Das Wasser aufkochen, den Reis zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Den Reis von der Platte ziehen und mit Deckel 35 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2: Balsamico Bianco aufkochen

Den Balsamico Bianco mit Salz, Zucker und dem Konbu Blatt aufkochen bis sich der Zucker gelöst hat. Die Mischung unter den Reis heben und erkalten lassen.

Schritt 3: Die Bambusrollen füllen

Die Avocado schälen und in 2 cm dicke Steifen schneiden. Die Bambusrolle ausrollen. Die Noriblätter halbieren, darauf ca. 1-2 cm dick den Reis auftragen und festdrücken (bis zum Rand). Nun 2 EL Frischkäse in der Mitte des Reisblattes verteilen. Je 4 Streifen Avocado und 2 EL Kresse der Länge nach darauf verteilen.

Schritt 4: Die Bambusrolle einrollen

Nun die Bambusrolle einrollen, dabei immer wieder fest drücken. Die Makirolle halbieren und in je 3 Teile schneiden.

Schritt 5: Der letzte Schliff

Die Zutaten für den Dip verrühren und zu den Makis servieren.