



## Zutaten (für 2 Personen): Sushi Donuts

Ein kreatives und anspruchsvolles Rezept für Sushi-Donuts – perfekt für ein kulinarisches Highlight! In Normaler und Veganer Option.

### Zutaten Grundlage:

- 200 g Sushi-Reis
- 2 EL Reisessig
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

### - Toppings (Varianten für normale und vegane Option):

- Normale Option:

- 100 g Räucherlachs oder Sashimi-Lachs
- 100 g Garnelen (gekocht)

- Vegane Option:

- 1 Avocado
- 100 g mariniertes Tofu (z. B. mit Sojasauce)

### - Weitere Zutaten für beide Varianten:

- 1 Noriblatt (gerösteter Seetang)
- 1 kleine Karotte
- 1/4 Gurke
- 1 TL Sesam (weiß oder schwarz)
- 1 EL Sojasauce
- Optional: Wasabi, Ingwer oder Sushi-Mayo für die Deko

## **Zubereitung:**

### 1. Sushi-Reis zubereiten:

- Den Reis gründlich waschen, bis das Wasser klar ist. Anschließend nach Packungsanleitung kochen (ca. 20 Minuten).
- Den fertigen Reis mit Reissessig, Zucker und Salz vermengen und abkühlen lassen.

### 2. Donut-Form vorbereiten:

- Eine Donut-Backform (oder Alternativen wie Silikonformen) leicht mit Öl einfetten, damit der Reis nicht klebt.
- Den Sushi-Reis in die Donut-Form pressen, festdrücken und die Form für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Donuts stabil werden.

### 3. Toppings vorbereiten:

- Normale Option: Lachs in dünne Streifen schneiden, Garnelen bereitstellen.
- Vegane Option: Avocado in Scheiben schneiden, mariniertes Tofu klein würfeln.
- Karotte und Gurke in feine Streifen oder Julienne schneiden. Das Noriblatt in kleine Streifen oder Formen schneiden.

### 4. Donuts zusammensetzen:

- Die gekühlten Sushi-Donuts vorsichtig aus der Form lösen.
- Mit den vorbereiteten Toppings belegen: Abwechselnd Lachs, Avocado, Gurke, Karotten und Noriblatt dekorativ anordnen.

### 5. Dekoration:

- Mit Sesam bestreuen und optional mit Sushi-Mayo, Wasabi oder Ingwer dekorieren.
- Sojasauce separat als Dip reichen.