



Maki mit Gurke - "Kappamaki" (vegetarisch)

Zutaten Für 12 Stück

- Reis: 1/4 nach Rezept fertiggekocht
- 1/4 Gemüsegurke
- 2x 1/2 Noriblatt
- 1 TL Wasabipaste

Zubereitung

1. Die Gurke quer dritteln. Dann längs halbieren und die Kerne entfernen.
2. In etwa bleistiftdicke Stifte schneiden.
3. Ein halbes Noriblatt mit Reis vorbereiten und in der Mitte Wasabipaste dünn auftragen.
4. Gurken-Streifen in der Mitte des Reises in einer Reihe verteilen.
5. Daraus eine Rolle drehen.
6. Ein scharfes Messer mit Essigwasser befeuchten und die Rolle in 6 Stücke zerteilen.