

KitchenAid



Veggie-Sushi

Mit dem Food Processor-Vorsatz war Sushi noch nie so einfach. Gesund und lecker essen mit dem praktischen Zubehör für Ihre KitchenAid Küchenmaschine.

So lecker



Zutaten:

- 750 g Gekochter Sushi-Reis, gewürzt und gekühlt
- 5 Möhren
- 300 g Rotkohl
- 7 Nori-Blätter
- 2 Avocado, in Scheiben geschnitten
- 30 g Gartenkresse

Zum Rezeptvideo:



Food Processor-Vorsatz
5KSM2FPA*

Veggie-Sushi

 6 Personen  20 Minuten

So geht's:

1. Karotten waschen und schälen. Den Food Processor-Vorsatz mit der Reibescheibe an der Küchenmaschine anbringen. Die Karotten auf Stufe 10 zerkleinern und beiseite stellen. Anschließend den Rotkohl zerkleinern.
2. Ein Nori-Blatt mit der glänzenden Seite nach unten auf die Sushi-Matte legen. Tauchen Sie Ihre Hände in Wasser, um ein Festkleben zu verhindern, und legen Sie dann eine dünne Schicht vorbereiteten Sushi-Reis auf das Blatt, wobei der obere Rand frei bleiben muss.
3. Die geraspelten Möhren, den geraspelten Rotkohl, die in Scheiben geschnittene Avocado und die Gartenkresse auf dem Reis verteilen. Mit Hilfe der Sushi-Matte fest zu einer Rolle aufrollen. Befeuchten Sie den durchsichtigen Rand, um die Rolle zu schließen. Schneiden Sie die Rolle mit einem scharfen Messer in Stücke.
4. Mit Sauce Ihrer Wahl beträufeln und mit Körnern, frischen Kräutern oder gerösteten Zwiebeln garnieren.

* Abgebildete Küchenmaschine nicht im Lieferumfang enthalten.

KitchenAid