

## Rezept

# Hosomaki Italian-Style

Ein Rezept von Hosomaki Italian-Style, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>40 g</b> getrocknete Tomaten in Öl	<b>80 g</b> Mozzarella
<b>12</b> Basilikumblätter	<b>2</b> geröstete Noriblätter
½ Rezept vorbereiteter Sushi-Reis	<b>4 TL</b> Basilikumpesto (aus dem Glas)
Essigwasser	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen. Der Länge nach in ½ cm breite Streifen schneiden. Mozzarella trockentupfen, ebenfalls in ½ cm dicke Scheiben, dann in Streifen schneiden. Basilikum waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.
2. Noriblätter jeweils quer halbieren. Mit Hilfe einer Rollmatte vier Maki-Rollen herstellen. Dazu jeweils ½ Noriblatt mit der glatten Seite nach unten bündig auf die Rollmatte legen. Die Hände mit Essigwasser befeuchten. Ein Viertel vom Sushi-Reis darauf verteilen, dabei oben und unten einen 2 cm breiten Rand frei lassen.
3. In die Reismitte der Länge nach eine Vertiefung drücken und 1 TL Pesto gleichmäßig hineinstreichen. Darauf jeweils ein Viertel Basilikumblätter, Tomaten und Mozzarella legen. Zu einer festen Maki-Rolle aufwickeln und in sechs gleich große Stücke schneiden.