

Rezept

Hosomaki mit Möhre und Zucchini

Ein Rezept von Hosomaki mit Möhre und Zucchini, am 11.11.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 große Möhre | 1 Stück fester Zucchini (etwa 10 cm lang) |
| 3 EL Sake (japanischer Reiswein) | ½ TL Zucker und ¼ TL Salz |
| 2 geröstete Noriblätter | ½ Rezept vorbereiteter Sushi-Reis |
| 1 TL Wasabipaste | Essigwasser |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal

Zubereitung

- Möhre putzen und schälen. Zuerst der Länge nach in ½ cm dicke Scheiben, dann diese in ½ cm dicke Stifte schneiden. Zucchini putzen, waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem langen Messer zuerst in einem Stück mit Fruchtfleisch ½ cm dick abschneiden, dann quer in ½ cm breite Streifen schneiden.
- In einer kleinen Pfanne den Reiswein mit Zucker, Salz und 2 EL Wasser aufkochen. Möhrenstifte hineingeben und zugedeckt 1 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Zucchinistreifen zu den Möhren geben, beides im Sud abkühlen lassen. Gemüse herausheben, abtropfen und trockentupfen.
- Noriblätter quer halbieren. Hände mit Essigwasser befeuchten. Aus dem vorbereiteten Reis, der Wasabipaste und dem marinierten Gemüse mit Hilfe einer Rollmatte vier Maki-Rollen herstellen. Ein Messer mit Essigwasser befeuchten. Die Rollen in je sechs Stücke schneiden und dekorativ anrichten. Zum Dippen und Dazuessen japanische Sojasauce, Wasabipaste und eingelegten Ingwer servieren.