Rezept

Nigiri mit Avocado

Ein Rezept von Nigiri mit Avocado, am 26.05.2025

Zutaten

- **1** Avocado
- **1** Nori-Blatt
- **1-2 TL** Wasabipaste
- kaltes Essigwasser
- **1** Portion Pon-Zu-Sauce (siehe Rezept-Tipp)
- **250 g** gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)
- Shishimi Togarashi (siehe Rezept-Tipp)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Die Avocado schälen, das Fruchtfleisch in 24 Scheiben schneiden. Die Avocadoscheiben mit etwas Pon-Zu-Sauce bepinseln, die übrige Sauce in ein Dipschälchen geben.

2. Das Noriblatt mit einer Schere in zwölf gleich große Streifen von je ca. 1 ½ cm × 12 cm schneiden. Ein Fingerschälchen kaltes Wasser mit 1 Spritzer Reisessig mischen, die Hände darin befeuchten, abschütteln. Aus dem Reis zwölf längliche Nigiri formen.

3. Je eine erbsengroße Menge Wasabi auf jedem Reisbällchen verstreichen. Je 2 Avocadoscheiben darauflegen, mit 1 Prise Shishimi Togarashi würzen. Den Noristreifen um Reis und Avocado wickeln, an der Naht leicht andrücken und kurz festhalten. Nach wenigen Sekunden haftet der Nori- streifen von selbst. Falls nicht: mit einem Reiskorn festkleben. Die Pon-Zu-Sauce in Dipschälchen mit den Avocado-Nigiri anrichten.