

## Belegtes Sushi mit Garnelen

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **49**



### Zutaten für 4 Personen

73,32 g Sushi-Reis

13 Garnelen

1 TL Wasabi

1 EL Mayonnaise

1 EL deutscher Kaviar

Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

### Für die Garnitur:

Gartenkresse

### Zubereitung:

1. Die Garnelenschwänze quer halbieren. Die Frischhaltefolie in Quadrate schneiden und die Hälfte der Garnelenhälften jeweils mit der Schnittansicht nach oben darauf legen.
2. Aus dem Reis 20 kleine Kugeln formen (ca. 18 g je Sushi) und auf die Garnelen geben. Die Reiskugeln mit etwas Wasabipaste bestreichen und mit den übrigen Garnelenhälften belegen, so dass die Reiskugel jeweils zwischen zwei Garnelenhälften liegt.
3. Dann die Folie verschließen und zu kleinen „Medaillons“ drehen.
4. Sushi aus der Folie nehmen, mit Mayonnaisetupfen, Kaviar, Kresse verzieren und mit Sojasauce servieren.

**Guten Appetit!**