

# Onigirazu-Wrap mit Erdbeer-Mascarpone

Gesamtzeit **80 Min.** Kochzeit **10 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**2.784 kJ / 665 kcal**

Fett: **32,5 g** Eiweiß: **12,6 g**

Kohlenhydrate: **79,2 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

**Reis:**

<b>120 g</b>	Sushi-Reis
<b>30 g</b>	Puderzucker
<b>20 ml</b>	Reisessig
<b>20 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>

**Creme:**

<b>80 g</b>	Erdbeeren (plus ein paar zum Garnieren)
<b>120 g</b>	Mascarpone
<b>30 g</b>	Pistazien
<b>1 TL</b>	schwarze Sesamkörner

**Dekoration:**

Ein paar Erdbeeren

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**120 g** Sushi-Reis - **30 g** Puderzucker - **20 ml**  
Reisessig - **20 ml** Kikkoman natürlich gebräute  
Sojasauce

Den Reis nach Packungsanweisung kochen. Dann  
gründlich mit den restlichen Zutaten vermischen  
und 30 Minuten abkühlen lassen.

### Schritt 2

**80 g** Erdbeeren - **120 g** Mascarpone - **30 g**  
Pistazien - **1 TL** schwarze Sesamkörner  
Erdbeeren und Pistazien fein hacken und mit  
Mascarpone und Sesam vermengen.

### Schritt 3

**2** Nori-Blätter - Ein paar Erdbeeren  
Den Reis auf ein Nori-Blatt geben, dann die  
Erdbeercreme darauf verteilen. Das zweite Nori-  
Blatt mit dem Reis belegen. Den Wrap in 4 Stücke  
schneiden (2 pro Person).

Die Portionen auf einem Teller anrichten und mit  
halbierten Erdbeeren dekorieren.