KIKKOMAN

Onigirazu-Wrap mit Erdbeer-Mascarpone

Gesamtzeit **80 Min.** **40 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:

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

Creme:

80 g	Erdbeeren (plus ein paar zum Garnieren)
120 g	Mascarpone
30 g	Pistazien
1 TL	schwarze Sesamkörner
2	Nori-Blätter

Dekoration:

Ein paar Erdbeeren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

120 g Sushi-Reis - **30 g** Puderzucker - **20 ml** Reisessig - **20 ml** Kikkoman natürlich gebraute 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.