

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.