



Sushi ist oft aufwendig in der Zubereitung, mit diesem einfachen Trick bereitet ihr ganz schnell leckeres Sushi in kleiner Würfel-Form zu. Ihr könnt auch andere Formen benutzen und so eure Sushi Kreationen variieren lassen. Die Würfel könnt ihr zwischen zwei Schichten Reis auch noch mit Avocado oder Röstzwiebeln füllen. Das Eiswürfel Sushi lässt sich auch super vorbereiten und in der Form mitnehmen.

**Zubereitungszeit:** 25 min

**Portionen:** 2

## ZUTATEN

### SUSHIREIS

- 250 g Reis
- 300 g Wasser
- 50 g Reisessig
- 40 g Zucker
- 15 g Salz

### SUSHI

- 0.25 Gurke / Gurken
- 100 g Lachsfilet / Lachsfilets

## ZUBEREITUNG

### SUSHIREIS

Wasche den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser, bis das Wasser klar ist. Gib ihn mit dem Wasser in einen Topf und koche ihn auf, lasse ihn dann 10-15 Minuten bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ziehen, bis er gar ist. Koche den Reisessig mit dem Zucker und Salz kurz auf und verrühre die Mischung mit dem Reis in einer großen Schüssel und lasse alles abkühlen.

## **EISWÜRFEL SUSHI**

Hoble die die Gurke in feine Streifen und schneide den Lachs klein. Lege Eiswürfel-Formen mit Gurken und Lachsstreifen aus und fülle sie mit dem Sushi-Reis auf. Nutze dazu einen kleinen Eisportionierer. Drücke alles mit feuchten Fingern in die Form und stürze das Sushi dann auf eine Servierplatte. Streue nach Belieben etwas Sesam darüber und serviere das Sushi mit japanischer Mayonnaise oder Sojasauce. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!