



Zackig g'schmackig: Gemüsesushikugeln



Dieses Sushi ist kugelförmig, sieht köstlich aus und schmeckt auch so!
Das sind unsere **Gemüsesushikugeln**.



Um sie nachzumachen, brauchst du:

- gekochten Sushireis,
- Gemüse (z.B. Radieschen, Snackgurken),
 - Sesam,
- eingelegten Ingwer,
 - Schnittlauch,

Zackig g'schmackig: Gemüsesushikugeln



- Wasabi und
- Sojasauce



Zuerst schneidest du das Gemüse in hauchdünne Scheiben.
Das kannst du mit einem Gemüseschneider machen.

***Pass dabei gut auf – die Klinge ist sehr scharf
und man kann leicht abrutschen!***



Die Reiskugeln rollst du aus gekochtem Sushireis, da der besonders gut klebt.

Zackig g'schmackig: Gemüsesushikugeln



Tipp: Wenn du deine Hände vorher mit Wasser anfeuchtest, rollt es sich einfacher!



Mit den Radieschen, Gurken, dem Schnittlauch und Sesam dekorierst du nun deine runden Reiskugeln.



Das machst du so, wie es dir am besten schmeckt und gefällt!

Zackig g'schmackig: Gemüsesushikugeln



Dazu passen noch Sojasauce und eingelegter Ingwer. Wer es scharf mag, kann auch ein bisschen Wasabi nehmen.



Nun lass es dir schmecken!

Zackig g'schmackig: Gemüsesushikugeln