

Onigiri mit frischer Lachs-Mayonnaise-Füllung

Menüart Hauptgericht, Snack
Ideal zum Abendessen, Mitnehmen, Mittagessen, Nachmittag

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
2 PORTIONEN	30 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten

- 200 g Reis (den Link zum Reis-Rezept findest unten bei den Rezepthinweisen)
- 50 g Räucherlachs
- 40 g Mayonnaise
- 2 Stangen Schnittlauch
- Wasser
- 1/2 TL Salz
- 1 Blatt Nori (getrocknete Algenblätter, die man sonst für Sushi verwendet)

Zubereitung

1. Zu Beginn die Zutaten für die Onigiri mit frischer Lachs-Mayonnaise-Füllung prüfen.

2. Zu Beginn den Reis nach unten stehender Anleitung (siehe Link in den Rezepthinweisen) garen und anschließend abkühlen lassen.

3. Solange der Reis abkühlt den Lachs mit einer Gabel sorgfältig zerkleinern und in einer kleinen Schüssel mit Mayonnaise sowie dem klein gehackten Schnittlauch vermischen.

4. In einer weiteren, größeren Schüssel Wasser mit Salz vermischen und auf der Arbeitsfläche bereitstellen.

5. Dann das Nori-Blatt mithilfe einer Küchenschere in 7 x 2 cm große Streifen schneiden und ebenfalls bereitlegen.

6. Sobald der Reis abgekühlt ist, beide Hände mit dem Salzwasser befeuchten. In eine Hand etwas Reis geben und zu einem

Reis kochen im Reiskocher – Schritt-für-Schritt

wieder

ucht ist.