



## Süßes Sushi mit Kokosreis, Westfälischem Pumpernickel und Banane

### Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben und waschen, bis das Wasser klar bleibt. Danach gut abtropfen lassen. Den Reis mit 250 ml Wasser in einen Topf geben mit Deckel geben. Aufkochen lassen. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
2. Den Reis in eine Schüssel geben, den Sirup und das Salz unterrühren und den Reis abkühlen lassen.
3. Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie einschlagen. Mit feuchten Händen den Reis zu einer rechteckigen Fläche auf der Matte verteilen. In die Mitte eine Reihe Pumpernickel legen. Die Banane in Streifen schneiden und auf den Pumpernickel legen.
4. Mit Hilfe der Matte eine Rolle formen. Die fertige Rolle kaltstellen. Vor dem Servieren die Rolle aufschneiden und jedes Stück Sushi in den Kokosraspeln wälzen.



### Zutaten für 2 Rollen

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>2</b>      | Scheiben Mestemacher Westfälischer Pumpernickel |
| <b>250 g</b>  | Sushireis                                       |
| <b>1 EL</b>   | Kokossirup                                      |
| <b>1/2 TL</b> | Salz  |
| <b>1</b>      | Banane  |
| <b>1</b>      | Handvoll Kokosraspeln                           |



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen