Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

# Mosaik Sushi

## Zubereitung

1. Japanisches Omlett: Eier mit Zucker und Sahne verrühren, zu einem Omlett in einer kleinen Pfanne anbraten.
2. Sushireis: Reis nach Anleitung auf Packung kochen, danach mit Reiswein zu klebrigem Teig mixen und ein bisschen auskühlen lassen.
3. Sushirolle: Algenblatt auf Bambusmatte geben, auf 1.Drittel Reis geben, ganze Gurke darauf geben und zu einer festen Sushirolle rollen. Die Rolle nun längs 2x durchschneiden.
4. Mosaik-Rolle: Algenblatt auf Bambusrolle geben, 2 Viertel der Gurkensushi-Rolle darauf geben, jeweils mit den geraden Seiten nach unten und außen. Dann aus dem Omlett ein langes, gerades Stück ausschneiden und auf mittig auf die Rolle geben. Darauf nun die übrigen beiden Sushirollen-Viertel geben, mit den geraden Seiten nach außen und oben.
5. Das Ganze ergibt nun eine lange quadratische Rolle. Das Algenblatt nun einmal darum rollen und feste zusammendrücken. Nun nur noch die Rolle mit einem scharfen Messer in schmale Stücke schneiden, und die ganz besondere Sushirolle ist fertig! Guten Appetit!

**Tipp 1:** Je schlanker die Gurke ist, umso kleiner, und damit handlicher werden die Sushistücke.

**Tipp 2:** Bei sehr langen Gurken können 2 Algenblätter nebeneinander benutzt werden, die sich in der Mitte leicht überlagern.

**Tipp 3:** Damit die Enden der Algenblätter nicht abstehen, mit ein wenig Reis einreiben, so dass sie gut zusammenkleben.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Franziska Isert.**

## Zutaten

- 2 Tassen Reis
- 5 Löffel Reiswein
- Algenblätter groß
- Schlanke Gurke
- Wenig Zucker
- Wenig Sahne
- 2 Eier