



## Sushi ohne rollen

### Zutaten für 1 Person

80 g	Sushi (Rundkorn) Reis, (Vollkorn)
2 EL	Essig
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
3	Radieschen
¼	Avocado
1 Handvoll	Sprossenmix
150 g	Fisch in Sushi Qualität, Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Kaviar

### Zubereitung

Den Reis in 160 ml Wasser garen. Danach Essig, Zucker und Salz unterrühren. Den Reis mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Radieschen waschen in dünne Scheiben schneiden. Avocado schälen und in kleine Stücke schneiden. Sprossen waschen und abtropfen lassen. Fisch in Würfel schneiden. Den Reis auf einen Teller geben und nach Belieben belegen.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten