

Früchte-Sushi

Für 2 Personen

100 g Milchreis	1 Kiwi	1 Mango
100 g Ananas	100 g Marzipan	100 g Pistazienkerne
4 EL Waldhonig	50 ml Amaretto	500 ml Milch, 3,5%

Den Milchreis in Milch und Zucker kochen, auf ein Blech mit Backpapier verstreichen und kalt werden lassen, damit er schnittfest wird. Anschließend in zwei mal zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Pistazienkerne hacken und mit dem Marzipan verkneten. Kleine Röllchen formen und auf die Milchreis- Stücke legen. Die Kiwi, die Ananas und die Mango schälen. Die Früchte in feine Scheiben schneiden und die Stücke damit belegen. Den Amaretto mit dem Honig vermengen und in eine kleine Schalen zum Dippen geben. Das Sushi auf einem Teller anrichten, den Dip dazugeben und servieren.

Manuela Burdack am 17. Februar 2011