

Rosa Maki-Sushi mit Pink Queen Cheese

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.



Zutaten

- 200 g Pink Queen Cheese
- 8 Blätter Reispapier
- 30 cl Rote-Bete-Saft
- 100 g Sojasprossen
- Rucola

Zubereitungsschritte

1. Den Pink Queen Cheese in dicke Stifte schneiden.
2. Die rosa Rollen zubereiten. Dazu die Reispapierblätter einzeln in Rote-Bete-Saft einweichen.
3. Sobald sie weich sind, auf die Arbeitsfläche legen und etwas Rucola darauf verteilen.
4. Dabei rundherum einen kleinen Rand aussparen. Die Sojasprossen hinzufügen und einen Stift Pink Queen Cheese darauflegen.
5. Die Seitenränder einschlagen und die Reispapierblätter mit leichtem Druck zu festen Rollen aufrollen.

6. In Streifen schneiden und auf Tellern anrichten.
7. Mit Sojasauce servieren.

? **Tipps und Tricks:** Das „Pink Queen Cheese“-Maki-Sushi mit in Scheiben geschnittenem Blauflossenthunfisch-Sashimi servieren.



Recette Fromi : makis roses au Queen Pink Cheese