

RECIPE

Mango-Milchreis-Sushi mit Bananen-Kokos und nutella®

Leicht

30 min



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für den Teig:

- 1000 ml Milch
- 250 g Milchreis
- 2 EL Zucker
- 4 St. Bananen
- ½ St. Mango
- Himbeerpüree
- 2 EL Kokosflocken
- 60 g nutella®

Back-Utensilien:

- 1 Topf
- 1 Sushimatte
- 1 Messer
- 1 Spritzbeutel
- Backpapier



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Milch, Milchreis und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Den Milchreis unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Wenn der Milchreis fertig ist, abkühlen lassen.



2

Bananen schälen, die Spitzen herausschneiden und mittig halbieren. Die halbe Mango schälen und quer in dünne Scheiben schneiden.

3

Eine Sushimatte mit Backpapier auslegen. Den Milchreis mit einem Löffel oder mit dem Finger auf der Sushimatte zu einer rechteckigen Fläche verteilen. Himbeerpüree längs verteilen. Die Bananhälften mit beiden Enden zusammenschließen, so dass die Krümmung reduziert wird. Mittig auf das Himbeerpüree die Bananen geben und mit einem Spritzbeutel nutella® darüber spritzen. Von der schmalen Seite der Fläche aus mit Hilfe des Backpapiers eine Rolle formen. Die Rolle abschließend mit den dünnen Mangostreifen ummanteln und mit Kokosflocken bestreuen. Vorgang mit dem übrigen Reis und den restlichen Bananen wiederholen. Anschließend die Rollen kühlstellen. Milchreis-Sushi-Rollen mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und mit nutella® bedrizzeln.



Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept