

Schnelle Sushi-Bällchen

Zutaten für 24 Stück

- 700 g Sushireis (fertig gekocht, einfaches Rezept für [Sushireis](#))
- 200 g Garnelen
- ½ Avocado
- 1 EL Sesam
- 1 EL Schnittlauch
- 1 Noriblatt
- 1 TL Meerrettich



Kochzeit/Backzeit:

ca. 20 Minuten

Sushi Bällchen selber machen - so gehts:

1. Dünste die Garnelen in etwas Butter an. Schneide sie anschließend in ganz kleine Würfel.
2. Zerkrümeln das Nori-Blatt klein.
3. Schäle die Avocado und schneide sie ebenfalls in kleine Würfel.
4. Gib den fertigen Sushireis in eine Schüssel und füge die restlichen Zutaten hinzu.
5. Verrühre alle Zutaten miteinander und forme mit Hilfe eines Eiskugelportionierers 24 kleine Bällchen.
6. Wenn du magst, kannst du die Bällchen nochmals in Sesam wälzen.
7. Serviere die Sushibällchen mit eingelegten Ingwer, Sojasauce und Wasabipaste.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

