

Sushi nach bayerische -Art

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten: (4 Portionen)

Für die Pfannkuchen:

40 g Grieß aus Weichweizen

40 g Mehl Type 405, 200 ml Milch, 2 Eier (M),

1/2 TL Salz, 1 Prise Zucker

Füllung:

200 ml Milch, 200 ml Wasser, 1/2 TL Salz

100 g Grieß aus Weichweizen

150 g Kräuterfrischkäse, 2 EL Butter

1 Dip für Snacks (z.B. Tortillas Chips Dip)

2 Scheiben gekochter Schinken, 1 Zucchini

2 größere Champignons

Zubereitung

Für den Pfannkuchen alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und 5 Min. ruhen lassen. 4 Pfannkuchen ausbacken und diese mit Folie abdecken.

Für die Füllung Milch, Wasser und Salz aufkochen. Grieß zugeben, aufkochen und etwas quellen lassen. Frischkäse und Butter unterrühren. Kuchen auf eine Größe von ca. 15 x 20 cm schneiden. Auf eine Klarsichtfolie legen, etwas Dip aufstreichen, Schinken auflegen und Grießmasse mit Hilfe einer Rundtülle in die Mitte aufspritzen. Mit der Folie zu einer Rolle formen und ca. 1 Std. auskühlen lassen. In 3 cm breite Stücke teilen und im Ofen erwärmen. Dazu wird ein Dip gereicht.

Für die zweite Variante Zucchini mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Streifen salzen und etwas stehen lassen. Mit Küchenpapier abtrocknen. Champignons in feine Streifen schneiden und mit Zucchini-Streifen in Öl anbräunen lassen. Zucchini-Streifen auf Folie auslegen. In Form geschnittener Pfannkuchen auf eine Seite dünn mit Grießmasse bestreichen und auf die Zucchini-Streifen setzen. Andere Seite mit etwas Dip bestreichen und einen Streifen Grieß aufspritzen. Zusammenrollen und kalt stellen. Wie die Schinken-Variante schneiden und erwärmen.