

# Roter Tomatenfisch bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

1 l Tomatensaft, 125 ml Fleischbrühe, 0,5 Teelöffel Salz, 200 gr Reis, 400 gr Fischfilet (Rotbarsch, Lengfisch o. ähnliches), 1 mittelgroße Tomate, 1 mittelgroße grüne Paprika, 100 gr Margarine zum Braten.

## **Die Vorbereitungen:**

Fischfilet säubern, säuern, salzen, in Würfel schneiden und in Mehl wenden. Tomate enthäuten und würfeln, Paprika würfeln.

## **Die Zubereitung:**

Tomatensaft, Brühe und Salz aufkochen, Reis dazugeben und 20 Min. quellen lassen, in den letzten 5 Min. Tomaten- und Paprikawürfel zugeben und mitköcheln.

Fischwürfel in der heißen Margarine braten, unter den Reis mischen und servieren.