

Asiatischer Fischtopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 rote Paprikaschoten, 1-2 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel Limetten - oder Zitronensaft, 4 Esslöffel Fischeauce, 2 Esslöffel grüne Currypaste, 1 Dose Kokosmilch, 0,5-1 Esslöffel braunen Zucker, 1 Glas Bambussprossen oder Mungobohnen, 600 gr Fischfilet.

Die Vorbereitungen:

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

Paprika waschen und würfeln.

Fischfilet waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Das Gemüse darin ca. 2 Minuten anbraten.

Limettensaft, Fischeauce, Currypaste, Kokosmilch, Zucker und Bambussprossen zufügen und ca. 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Fischstücke zur Sauce geben und ca. 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Dazu Basmatireis servieren.