



## Mexikanische Fisch-Bowls mit Couscous

dazu Avocado, Jalapeños und rauchiger Dip



ca. 25min



3-4 Personen

Unsere Bowl ist bis zum Rand mit Köstlichkeiten gefüllt, da weiß man gar nicht, wo man anfangen soll! Vielleicht mit dem hübschen Perlencouscous, der Grundlage für eine pikante Salsa aus Tomaten, Zwiebeln und Koriander ist? Oder doch lieber mit den knusprigen Seelachs-Nuggets, die sich so gut in den rauchigen Paprikadip tunken lassen? Cremige Avocadoscheiben und eingelegte Jalapeños seien auch erwähnt, nur so nebenbei ...



- 2 grüne Jalapeño-Chilischoten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 20g Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 400g Perlencouscous <sup>1</sup>
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 400g Eisberg-Salatsmischung
- 2 Packungen Fischnuggets <sup>1,4</sup>
- 2 Avocados

- 6EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse

Energie 933kcal, Fett 42.5g,  
Kohlenhydrate 118.7g, Eiweiß 27.0g



2EL Essig mit 2EL warmem Wasser, 2TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Einlegesud** verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Die **Chilischote** in dünne Ringe schneiden und mit dem **Einlegesud** vermengen. In einem mittelgroßen Topf 800ml Wasser mit dem **Brühgewürz** zum Kochen bringen.



Das **geräucherte Paprikapulver** mit 6EL Mayonnaise und dem **restlichen Limettensaft** zu einem **Dip** verrühren. Die **Salatmischung** mit **¾ des Dips** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen und grob würfeln. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Tomaten** und die **Zwiebeln** mit der **½ des Korianders** und **2TL Limettensaft** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2EL Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die **Fischnuggets** hineingeben, sobald das Öl heiß ist und bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis der **Fisch** goldbraun und knusprig ist.



Den **Perlencouscous** in die kochende **Brühe** rühren und abgedeckt bei mittlerer Hitze 8–10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Perlencouscous** gar ist. Den **Perlencouscous** mit einer Gabel auflockern, dann den **restlichen Koriander** und **1EL Limettensaft** unterrühren.



Inzwischen die **Avocados** halbieren und den Stein entfernen, dann das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **restlichen Dip** mit 2TL Wasser verrühren. Den **Couscous** auf Schalen verteilen, den **Salat**, den **Fisch**, die **Avocado**, die **Salsa** und die **Chiliringe** darauf anrichten. Den **Fisch** mit dem **übrigen Dip** beträufeln und servieren.