



Zarter Kräuterfisch auf Pesto-Reistopf

mit Karotten, Lauch und Basilikum



ca. 20min



1 Portion

Nudeln mit Pesto? Och nö, das gab's gestern schon ... Reis mit Pesto? Klar, warum nicht? Heute kommt unser Basmatireis als schnelle One-Pot-Variante daher – das ist nicht nur äußerst praktisch, sondern spart auch Abwasch und Zeit. Zum Reis gesellen sich unser würziges Tomaten-Oliven-Pesto, Gemüse und Basilikum. Als besonderes Extra obendrauf gibt es kräutrig gewürzten Fisch, der auf dem Reis herrlich zart gegart wird. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 10g Basilikum
- 150g Parboiled-Naturreis
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 MSC-Seehechtfilet ¹
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ²
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 754kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 81.8g, Eiweiß 35.0g



1. Gemüse anbraten

Die **Karotte** ggf. schälen und schräg in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Den **Lauch** der Länge nach halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** und den **Lauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 3Min. glänzend anbraten und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Fisch & Reis köcheln

Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und den **Reis** abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen. Dann den **Fisch** auf dem **Reis** platzieren und alles abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen, bis der **Reis** und der **Fisch** gar sind.



2. Reis ansetzen

Die **Basilikumblätter** grob zerzupfen, **einige kleine Blätter** für die **Garnitur** beiseitelegen. Das **Gemüse** mit 1½EL hellem Essig und 150ml Wasser ablöschen. Die **½ des Reises** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt, dann mit der **½ des Pestos oder mehr**, dem **Basilikum** und 1 kräftigen Prise Salz einrühren und zum Kochen bringen.



5. Fertigstellen & servieren

Den Deckel entfernen und den **Reistopf** ca. 1Min. weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Fisch** auf dem **Reis** anrichten, mit den aufbewahrten **Basilikumblättern** garnieren und nach Geschmack mit 1TL Olivenöl beträufelt servieren.



3. Fisch vorbereiten

Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen, in hauchfeine Scheibchen schneiden und auf dem **Fisch** verteilen.



6. Als Risotto verkleidet

Das hier ist streng genommen kein Risotto, sondern eine andere Art One-Pot-Reisgericht. Trotzdem können wir ja einfach so tun, als wäre es ein Risotto, indem wir etwas würzigen Hartkäse frisch hineinreiben und das Gericht so um einen besonderen Umami-Kick ergänzen. Gib den Käse am besten vor dem Fisch hinzu und rühre ihn gut unter.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) [TikTok](#) [Snapchat](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Signal](#) [Zurück zur Übersicht](#) [#marleyspooning](#)