



## Indisches Fischcurry

mit Paprika und Basmatireis

20-30min 2 Personen

Ein indisches Fischcurry mit bestem Seelachsfilet und aromatischem Gemüse, mit dem süßlichen Geschmack feiner Kokosmilch und duftendem Basmatireis - das macht so richtig glücklich und satt!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Seelachsfilet<sup>4</sup>
- 150g Basmatireis
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 1 Dose Tomatenmark
- 200ml Kokosmilch
- 1 Lauchzwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 706kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 30.1g



**1. Fisch vorbereiten**



**2. Gemüse schneiden**



**3. Reis kochen**



**4. Curry ansetzen**



**5. Lauchzwiebel schneiden**



**6. Curry fertigstellen**

Die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Currypaste nach Geschmack** und das **Tomatenmark** unterrühren und mit der **Kokosmilch** und 50ml Wasser ablöschen. Das **Curry** 7-8Min. sanft köcheln lassen.

Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.

Die **1/2 der Lauchzwiebeln** und den **Fisch** vorsichtig unter das **Curry** heben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 3-4Min. garen. Das **Fischcurry** mit dem **Reis** anrichten und mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garniert servieren.