



Tikka-Masala-Linsencurry mit Seelachs und Aprikosen-Koriander-Chutney



20-30min



3-4 Personen

Tikka-Masala ist ein sehr populäres Gericht der anglo-indischen Küche, das standardmäßig mit Hähnchen angeboten wird. Heute wagen wir aber einen mutigen Blick über unseren Tellerrand und garen feinen Seelachs in dem cremigen Curry, das wir mit Lauch, Linsen und Koriander aufhübschen. Dazu schmeckt das fruchtige Aprikosenchutney mit Limette und Knoblauch einfach fantastisch. Ein Prost auf das kulinarische Neuland!

