

Indischer Fisch-Reis
REZEPT

Indischer Fisch-Reis



ZUBEREITUNGS 40 Min
ZEIT
ZUTATEN 10 Stück
PORTION(EN) 4 x

Mit diesem Reisgericht nimmt Ben's Original™ Sie mit auf eine Reise. Die Kombination aus Reis, Fisch und Zitrone macht Ihr Gericht zu einem echten Genuss.

ZUTATEN

- 4 dl Kokosmilch oder
- 1,8 dl Saucen-Halbrahm
- 3 EL geraspelte Kokosnuss
- 2 Frühlingszwiebel, mit dem Grün in feine Ringe geschnitten
- 2 Zitronen, wenig abgeriebene Schale und
- 4 EL Zitronensaft
- 2 TL Fleischbouillonpaste
- 500 g Fischfilets, z. B. Zander, in Stücke geschnitten
- 2 Beutel Ben's Original™ Express Reis Indisch (à 250 g)
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kokosmilch aufkochen. Frühlingszwiebeln, Zitronenschale und Saft sowie Bouillon beifügen. Fisch hineingeben, würzen, knapp unter dem Siedepunkt ca. 5 Minuten ziehen lassen.
2. Ben's Original™ Express Reis Indisch nach Packungsanleitung zubereiten.
3. Reis in Suppentellern anrichten, Fisch mit etwas Sauce darauf verteilen. Restliche Sauce dazu servieren.

KATEGORIEN:

[Fisch](#), [Reispfanne](#), [30 - 45 MIN](#), [Proteinreich](#), [INDIAN](#), [Für jeden Tag](#), [Kochen mit Kindern](#)

WEITERE REZEPTE



Grillierte Forellenfilets auf Kräuterreis

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

9 Stück



Indischer Reissalat mit Poulet

Zubereitungszeit

15 Min

Zutaten

9 Stück



Lachs-Teriyaki mit Gemüse und Basmati-Reis

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

13 Stück

Source URL: <https://ch.bensoriginal.com/rezepte/indischer-fisch-reis>