

Indischer Fisch-Reis REZEPT

Indischer Fisch-Reis



<?xml version="1.0"?> ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min 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. TEILEN

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

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. 1

Kokosmilch aufkochen. Frühlingszwiebeln, Zitronenschale und Saft sowie Bouillon beifügen. Fisch hineingeben, würzen, knapp unter dem Siedepunkt ca. 5 Minuten ziehen lassen.

- 2. 2
 - Ben's Original™ Express Reis Indisch nach Packungsanleitung zubereiten.
- 3. 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

MEHR DETAILS



Indischer Reissalat mit Poulet

Zubereitungszeit

15 Min

Zutaten

9 Stück

MEHR DETAILS



Lachs-Teriyaki mit Gemüse und Basmati-Reis

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

13 Stück

MEHR DETAILS

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