

Gemüsecurry mit Fisch

Zutaten für 5 Personen

2 Stück	Rüebli	in Scheiben schneiden
400 g	Blumenkohl	in Röschen teilen
1 Stück	Peperoni	in Würfel schneiden
1 Stück	Zucchetti	in halbe Scheiben schneiden
1 Bund	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden, etwas vom Grün zur Seite stellen
1 Zehe	Knoblauch	hacken
	Bratbutter oder Öl	erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch begeben, kurz anschwitzen die Gemüse begeben und leicht anbraten, angiessen
5 dl	Wasser	
1 Beutel	Currysauce Madras	begeben unter stetem Rühren aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln bis das Gemüse gut ist
2 dl	Kokosmilch	angiessen, aufkochen
	Curry Maharani	
	Vital-Aroma	damit nach Geschmack abschmecken
400 g	Fischfilet (z.B. Kabeljau)	in passende Stücke schneiden, zum Curry geben und kurz ziehen lassen
	Zwiebelgrün	damit bestreuen, Reis dazu servieren



Die verwendeten Gewürze:

Currysauce Madras

Curry Maharani

Vital-Aroma