**Kokosreis mit Fisch**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zutaten** | **Geräte** | **Herstellung** |
| 250g Basmatireis | Sieb | unter fließendem Wasser abwaschen und abtropfen lassen |
| 100 ml Kokoscreme | Topf | mit 500ml Wasser aufkochen. Reis in einen Topf geben und die Kokosmilch zugeben, salzen und einige Minuten offen kochen. Bei milder Hitze den Reis ausquellen lassen. |
| 300g Rotbarbenfilet( ersatzweise anderen Fisch)-Zitronensaft |  | in ca. 2cm große Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln |
| 12 Garnelen |  | abwaschen |
| 200g TK- Erbsen |  |  |
| 1 kleine frische Ananas od. eine 2/3 Dose | Brett, Messer | in Stücke schneiden |
| 20g frischer Ingwer | Knoblauchpresse | durchpressen |
| 1 Knoblauchzehe | Knoblauchpresse | durchpressen |
| 2 El Öl | gr. Pfanne | erhitzen, Knoblauch und Ingwer kurz anschwitzen, Fisch und Garnelen hintereinander kurz anbraten, salzen und herausnehmen- warm halten. Ananas und Erbsen in das Fett geben, kurz anbraten. |
| 1-2Tl Curry |  | zugeben |
| Cayennepfeffer |  | zugeben, Ananas herausnehmen und den Reis in dem Fett kurz anbraten. Fisch, Erbsen und Ananas auf den Reis geben, erwärmen und nochmals abschmecken. Garnelen drauflegen und mit  |
| 2-3 El Kokosraspel |  | bestreut servieren. Dazu |
| 1 Becher creme fraiche |  | mit Curry verrührt reichen. |