

# Fisch Casimir-Curry



Fisch Casimir-Curry

## **Zubereitungszeit:**

25-30 Minuten (3 – 4 Personen)

## **Zutaten:**

300 gr. Pangasius Fischfilets

1 Dose Kokosmilch 400 gr.

1 Apfel ca. 290 gr.

3 Aprikosen

1 Banane

2 Kiwis

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

## **Gewürzmischung:**

1 1/2 TL Kurkuma

1 1/2 TL Panch Puren

1 TL Fisch Masala

1 Gemüse-Bouillon

## **Zubereitungsanleitung:**



Zutaten ...



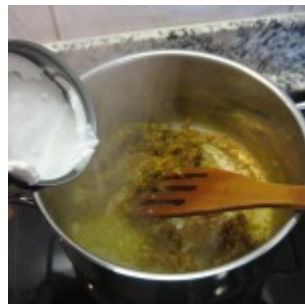
Gewürzmischung



1) Im heissem Oel,  
Zwiebeln und  
Knoblauch  
hinzufügen, rühren.



2) Die  
Gewürzmischung mit  
Bouillon dazugeben,  
rühren, bis sich das  
Bouillon aufgelöst  
hat.



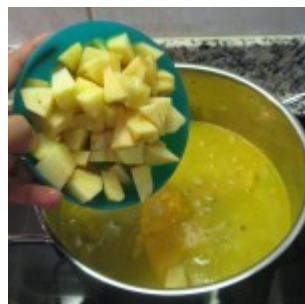
3) Kokosmilch  
dazugeben, rühren,  
bis sich das Gewürz  
mit der Milch gut  
vermischt hat.



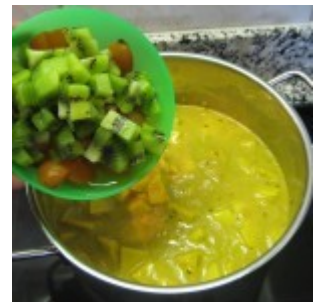
4) So wie auf  
diesem Foto.



5) Die Fischstücken  
dazugeben und für 5  
Minuten kochen  
lassen, bei  
zugedeckter Pfanne.



6) Die Apfelstücken  
dazugeben, rühren  
und 2 Minuten  
kochen lassen.



7) Kiwi- und  
Aprikosenstücken  
dazugeben, rühren  
und weitere 3  
Minuten kochen  
lassen.



8) Topf vom Herd  
nehmen,  
Bananenstücken  
dazugeben, rühren  
und anrichten.



9) Ich wünsche einen guten Appetit.