

Rotes Fischcurry

Zutaten:

- 1 EL Öl
- 3 EL rote Currypaste
- 400 g gewürfelte Dosentomaten
- 500 ml Wasser
- 1 EL brauner Zucker
- 500 g Butternußkürbis (ersatzweise Hokkaido-Kürbis), 1 cm große Würfel
- 250 g Schlangenbohnen, 5 cm lang
- 500 g Fischfilet, 3cm große Stücke
- 3 EL Fischsoße
- 1 TL Limettensaft
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Zubereitung:

Das Öl auf mittlere Hitze bringen und die Currypasten 1-2 Minuten anbraten.

Dann die Tomaten, den Zucker, das Wasser und den Kürbis dazugeben und aufkochen lassen.

Die Temperatur verringern und köcheln lassen, bis der Kürbis weich geworden ist.

Die Bohnen dazugeben und weiter 3 Minuten köcheln lassen, dann den Fisch hinzufügen und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Am Schluß die Fischsoße und den gehackten Basilikum unterrühren und mit Reis servieren.