

CATCH GAP REZEPTE

Lachs in Kokos-Curry-Marinade

Zubereitungszeit 20 min | 4 Personen



CATCH GAP

Leben & Inspiration



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

Zubereitung

- Einfach Kokosmilch, rote Currypaste, Limettensaft, Fischsauce, gehackter Knoblauch und geriebener Ingwer vermischen und den Lachs für mindestens 30 Minuten darin marinieren lassen.
- Catchcap auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
- Lachsfilet auf beiden Seiten anbraten.
- Für die Beilage empfehlen wir Basmati-Reis oder Quinoa.
- Einfach nach Packungsanleitung zubereiten und mit etwas Limettensaft und Koriander verfeinern.

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten

- 4 Lachsfilet
- 1 Dose Kokosmilch
- 1EL rote Currypaste
- Saft einer Limette
- 1 EL Fischsauce
- 1 gehackte Knoblauchzehen
- 1 TL frisch geriebener Ingwer