

Kochen mit Klaus

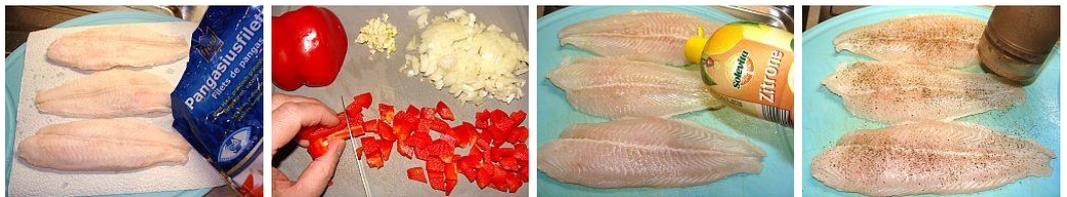
Pangasiusfilet in Paprika-Rahmsauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3 TK-Pangasiusfilets, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, 1 rote Parika, Pfeffer,
- Salz, Zitronensaft, 200 ml Sahne, 100 g Paprika-Streichrahm, Butter,
- 2 TL geräuch. Paprikapulver, Pul Biber, Weißwein, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Fisch auftauen lassen. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Fisch trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten. Paprika einige Min. mitdünsten, mit Sahne ablöschen. Paprika-Streichrahm einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Pul Biber würzen. Mit Wein verlängern. Pangasiusfilets in die Sauce legen u. abgedeckt bei niedriger Hitze 10 Min. garen lassen.



3. Fisch mit Sauce u. Petersilie garniert zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: *Dazu Reis servieren!*

