

## Fischcurry mit Rhabarber

- Für 4 Personen -

### Zutaten:

500 g Lachs,

1 Zitrone

2 EL Rapsöl

4 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

400 g Rhabarber

400 ml Gemüsebrühe

120 g Frischkäse (Magerstufe)

1 Prise Zucker, Petersilie, Salz, Pfeffer (weiß)

### Zubereitung:

Fisch säubern, in Würfel schneiden, säuern und Salzen • Zwiebeln schälen, würfeln und im Rapsöl anbraten • Rhabarber schälen, in 1 cm Stücke schneiden; Knoblauch schälen und klein schneiden; beides zu den Zwiebeln geben und ca. 3 Minuten braten • alles mit Zucker und Curry bestäuben, mit Gemüsebrühe auffüllen, Frischkäse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken • Fischwürfel in die Soße legen und 5 Minuten bei geringer Temperatur gar ziehen • mit Petersilie servieren

### Nährwertangaben:

1 Port. = 266 kcal, 4g Ball., 45 mg tier. Chol.

1 Port. = 0 KH