



## Buntes Fischgulasch

1 kg	Rotbarschfilet
	Salz
6 EL	Zitronensaft
2 EL	Öl
3 Stk.	Zwiebel
240 g	Cherry-Tomaten
8 Stk.	Gewürzgurken
400 g	Crème Fraîche
	Pfeffer
	Dill

Rotbarschfilet mit kaltem Wasser abspülen, sorgfältig trockentupfen und in grössere Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Öl am besten in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fischwürfel darin ca. 8 Minuten braten, dabei vorsichtig wenden. Zwiebel in schmale Stifte schneiden. Cherry-Tomaten putzen und halbieren. Die Gewürzgurken schräg in schmale Scheiben schneiden. Fisch aus der Pfanne nehmen. Zwiebelstifte im Bratöl andünsten. Tomatenhälften und Gurkenscheiben zufügen und kurz anbraten. Crème Fraîche einrühren. Fischwürfel wieder zufügen, kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Dill würzen. Als Beilage passt Reis oder Wildreis.

En Guetä

**BEWA**  
Küchen