

Rezept

Paprika-Fisch-Füllung für Pfannkuchen

Ein Rezept von Paprika-Fisch-Füllung für Pfannkuchen , am 21.06.2026

Zutaten

500 g Seelachsfilet	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
1 rote Zwiebel	je 1 rote und grüne Paprikaschote
3 EL neutrales Öl	50 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne	2 EL Ajvar (türkische Paprikapaste)
Chilipulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Fischfilets trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern. Zwiebel schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden, Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, darin die Zwiebel andünsten, Paprika zugeben, salzen, pfeffern und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Brühe, Sahne und Ajvar einrühren, weitere 5 Min. offen kochen lassen. Mit Chilipulver je nach gewünschtem Schärfegrad abschmecken, dann den Fisch unterrühren und zugedeckt bei kleiner Hitze in 5-7 Min. fertig garen.