

Rezept

## Paprika-Fisch-Füllung für Pfannkuchen

Ein Rezept von Paprika-Fisch-Füllung für Pfannkuchen , am 21.07.2024

### Zutaten

<b>500 g</b> Seelachsfilet	<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>1</b> rote Zwiebel	je 1 rote und grüne Paprikaschote
<b>3 EL</b> neutrales Öl	<b>50 ml</b> Gemüsebrühe
<b>150 g</b> Sahne	<b>2 EL</b> 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.