

## **Fischcurry mit Rhabarber**

- für 4 Personen -

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)

- 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
- Knoblauch und Rhabarber 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

### **1 Port.:**

Nährwert:

360 kcal; Protein: 30 g; Fett: 22 g; Kohlenhydrate: 7 g; Ballaststoffe: 4,8 g