

## Indisch - Mariniertes Ingwerfisch (2 Personen)

- Tali Hui Machchi

600 gr	Seehechtfilets in 2 cm breite Streifen
50 gr	Ingwer, fein gerieben
6	Knoblauch, fein gehackt
5 EL	Joghurt
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Chilipulver
½ TL	Salz
1 TL	Chat Masala

### ZUBEREITUNG

1. Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Zitronensaft, Chilipulver und Salz im Mixer pürieren
2. Den Fisch im Püree panieren
3. In 4 EL Öl 3 Min. goldbraun braten
4. Mit Chat Masala bestreuen und servieren

### DAZU PASST

- Grüner Salat
- Reis

### TIP

- Kann man auch als Vorspeise nehmen