

Rezept

Zitronengras-Fischstäbchen-Spieße auf knackigem Papayasalat

Personen: 4

Zubereitungszeit: ca. 50 min



Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 2 Bio-Limetten
- 2 EL Fischsoße (Flasche)
- 1 EL brauner Zucker
- 2 Papayas
- 450 g Kirschtomaten
- 2 EL Öl
- 2 Packungen (à 450 g) iglo 15 Fischstäbchen**
- 4 Stiele Zitronengras
- 1 Topf Bubikopf-Basilikum

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und grob hacken. Limetten heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Limetten halbieren und auspressen. Knoblauch, Chili, Fischsoße, Limettenschale und -saft und braunen Zucker in einen Mörser geben, alles fein zerstoßen.
2. Papayas schälen, halbieren, entkernen und in lange Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Würz-Mischung, Papaya und Tomaten vermengen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Öl in einer Pfanne erhitzen. **15 iglo Fischstäbchen** darin nach Packungsanweisung zubereiten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Zitronengras putzen und waschen. Bubikopf-Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Fischstäbchen auf Zitronengras stecken. Auf dem Papayasalat auf einer Platte anrichten. Mit Basilikum garnieren.

Pro Portion ca. 1970 kJ, 470 kcal, E 29 g, F 19 g, KH 42 g