

Fisch mit Koriander



15 Minuten







2 Portion

Zutaten

- deli dip Koriander Paste
- deli dip Tahin
- Fischfilets
- 1-2 EL Olivenöl
- Prise Salz
- 1/2 Zitrone

Zubereitung

- 1. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets ein paar Minuten braten und wenden.
- 2. Koriander Paste mit etwas Zitronensaft mischen und dünn auf den Fisch streichen.
- 3. Anschließend mit Tahin anrichten und servieren.