

Harissa-Fischfilet mit Bulgursalat dazu Joghurt-Ajvar-Dip

High Protein | unter 650 Kalorien | Thermomix hilft • 632 kcal • Tag 2 kochen

18



Seehecht



Bulgur



Tomate



Frühlingszwiebel



Zitrone, gewachst



Joghurt



Ajvar



Mayonnaise



Tomatenpesto



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Gemüsebrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

⏱ 25 [25 | 30] Min.

🕒 30 [30 | 35] Min.

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe den Fisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleiner Topf mit Deckel, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Seehecht 4)	250 g	375 g	500 g
Bulgur 15)	150 g	200 g	300 g
Tomate NL ES BE PL MA	2	3	4
Frühlingszwiebel DE NL MA	2	3	4
Zitrone, gewachst ES ZA AR	0,5**	0,75**	1
Joghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Ajvar 14)	25 g	50 g	50 g
Mayonnaise 8) 9)	17 ml	34 ml	34 ml
Tomatenpesto 14)	25 g	37,5 g**	50 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	4 g	6 g	8 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	419 kJ/100 kcal	2645 kJ/632 kcal
Fett	4,04 g	25,51 g
– davon ges. Fettsäuren	0,67 g	4,23 g
Kohlenhydrate	9,93 g	62,63 g
– davon Zucker	1,61 g	10,15 g
Eiweiß	5,21 g	32,85 g
Salz	0,560 g	3,536 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **4)** Fisch **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



1 Bulgur kochen

In einen kleinen Topf 350 ml [525 ml | 700 ml] kochendes **Wasser*** füllen, **Gemüsebrühe** zugeben, leicht **salzen*** und aufkochen lassen.

Bulgur einrühren, noch einmal aufkochen lassen, Deckel aufsetzen, Herd ausschalten und **Bulgur** ca. 25 Min. quellen lassen, bis er das **Wasser** vollständig aufgesogen hat.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



2 Für den Salat

Zitrone in 4 Spalten schneiden.

Tomaten vierteln und Strunk entfernen.

Weißer Teil der **Frühlingszwiebeln** in ca. 2 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Tomate, Tomatenpesto, Saft von 1 [2 | 2] **Zitronenspalte**, 10 g [15 g | 20 g] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern. **Tomaten-Zwiebel-Mischung** in eine große Schüssel umfüllen.

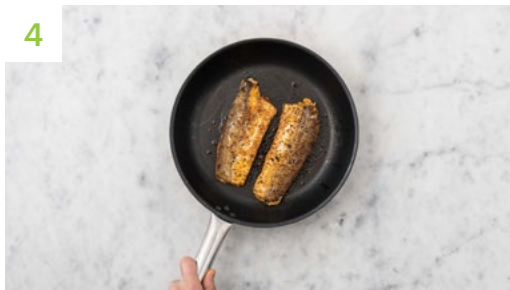


3 Für den Dip

Ajvar, Joghurt, Mayonnaise, Salz* und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 3,5** mischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Dip bis zum Servieren kaltstellen.

Grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** in dünne Ringe schneiden.



4 Fisch braten

Fischfilets von beiden Seiten mit „Hello Harissa“, **Salz*** und **Pfeffer*** einreiben.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Fischfilets** mit der Hautseite in die Pfanne geben und ca. 2 Min. anbraten. Anschließend **Filets** vorsichtig wenden und 2 – 3 Min. auf der anderen Seite weiterbraten, bis der **Fisch** innen nicht mehr glasig ist.



5 Bulgursalat

Bulgur mit einer Gabel ein wenig auflockern und in die große Schüssel zu den marinierten **Tomaten** geben.

Die Hälfte der grünen **Frühlingszwiebelringe** ebenfalls zugeben, mischen und nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 Anrichten

Bulgur auf Teller verteilen, gebratene **Fischfilets** dazu anrichten, mit grünen **Frühlingszwiebelringen** toppen und zusammen mit **Joghurt-Ajvar-Dip** genießen.

Restliche **Zitronenspalten** dazureichen.

Guten Appetit!

Harissa

Harissa ist eine aus dem afrikanischen Raum stammende scharfe Gewürzmischung, die viel gemahlene Chili beinhaltet. Geh vorsichtig bei der Dosierung um.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

