

Seehecht getoppt mit Zitronen-Thymian-Panko auf Kichererbsen-Zucchini-Gemüse

High Protein Family unter 650 Kalorien Thermomix kocht • 582 kcal • Tag 2 kochen

19



Seehecht



Kichererbsen



Zucchini



Zwiebel



Knoblauchzehe



Schnittlauch



Thymian



Zitrone, gewachst



Tomatenmark



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Panko-Mehl



Gemüsebrühe



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

Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Seehecht 4)	250 g	375 g	500 g
Kichererbsen	1	1,5**	2
Zucchini NL ES MA	1	2	2
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Zitrone, gewachst ZA ES AR	1	1	1
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	4 g	6 g	8 g
Panko-Mehl 15)	30 g	50 g	50 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. 650 g)
Brennwert	377 kJ/90 kcal	2436 kJ/582 kcal
Fett	3,59 g	23,19 g
– davon ges. Fettsäuren	0,43 g	2,75 g
Kohlenhydrate	7,14 g	46,13 g
– davon Zucker	2,03 g	13,11 g
Eiweiß	6,18 g	39,90 g
Salz	0,462 g	2,987 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland **MA:** Marokko **ZA:** Südafrika **ES:** Spanien **AR:** Argentinien



Zu Beginn

Zucchini in ca. 1 cm Würfel schneiden.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [10 g | 15 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Kichererbsen** durch den Gareinsatz abgießen und mit kaltem **Wasser** abspülen.



Kichererbsengemüse zubereiten

Zucchini in den Mixtopf zugeben und **4 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Kichererbsen, **Tomatenmark**, **Gemüsebrühpulver**, „**Hello Harissa**“ und 100 g [150 g | 200 g] **Wasser*** in den Mixtopf zugeben und **12 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren

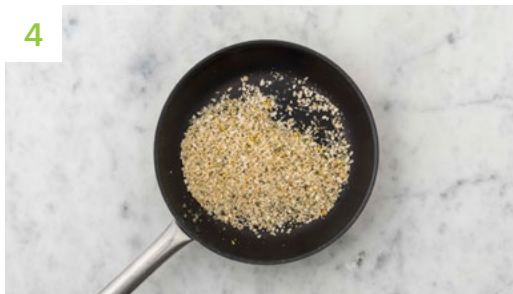


Kleinigkeiten

Zitrone heiß abwaschen, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben und **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

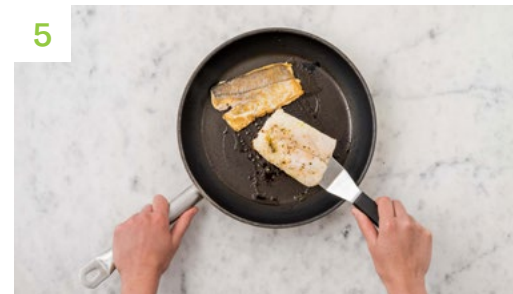
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.



Für das Topping

In einer großen Pfanne **Panko-Mehl**, **Thymian** und **Zitronenabrieb** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** 3 – 4 Min. anrösten, bis es goldbraun ist. Dann herausnehmen und in eine kleine Schüssel füllen.



Fisch braten

Seehecht mit dem **Saft** von 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte** beträufeln.

In der Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und den **Seehecht** darin auf der Hautseite 2 – 3 Min. anbraten, dann wenden und weitere 1 – 2 Min. braten, bis der **Fisch** goldbraun und innen nicht mehr glasig ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Anrichten

Schnittlauch zum **Gemüse** geben, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf Teller verteilen.

Fisch darauf anrichten, mit **Panko-Thymian-Topping** bestreuen und mit restlichen **Zitronenspalten** genießen.

Guten Appetit!

Seehecht

Geh' beim Wenden von Seehecht in der Pfanne behutsam vor. Der Fisch ist zart und kann leicht zerfallen.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

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

