

Gegrillte Fisch-Bananen-Päckchen

mit Kap-malaiischem Curry

Tutti i Sensi




MASALA
DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

www.masala-gewuerze.de

Rezept von Irma Schröder

Art: Grillrezept
Schwierigkeitsstufe: einfach

Dauer Zubereitung: 10 min
Dauer insgesamt: 25 min

Zutatenliste:

Pro Person:

- 200g Fischfilet nach Wahl
- Salz
- ¼ Banane (längs aufgeschnitten)
- ½ Teelöffel [Kap-malaiisches Curry](#)
- etwas Olivenöl

Küchengeräte bereitstellen:

Grill
Alufolie

Die Fischfilets jeweils auf ein Stück Alufolie legen und salzen. Mit der Banane belegen und mit dem Kap-malaiischem Curry von Masala bestreuen. Etwas Olivenöl darüber geben, die Alufolie zu einem Päckchen verschließen und circa 15 Minuten auf dem nicht zu heißen Grill garen.

Rezept vom 19.06.2015