

Fischragout mit Spargel und Zuckerschoten

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 350 g weißer Spargel
- 150 g Zuckerschoten
- Jodsalz
- 1 Prise Zucker
- 300 g Rotbarschfilet oder Kabeljaufilet
- Zitronensaft
- Pfeffer weiß
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Dill Sauce - fettarm
- 1 EL Weißwein (oder heller Traubensaft)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1154 kJ
Energie (Kilokalorien):	277 kcal
Fett:	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	15 g
davon Zucker:	6,7 g
Ballaststoffe:	3,5 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	1,4 g

Zubereitung

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden, waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Von den Zuckerschoten die Enden abschneiden, evtl. entfädeln und waschen. 1/2 l (500 ml) Wasser mit Salz und 1 Prise Zucker aufkochen und Spargel darin ca. 15 Minuten garen. Zuckerschoten hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen.

2. Fischfilet waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und in Würfel schneiden. Möhre schälen, waschen und in feine Streifen schneiden.

3. Gemüse in einem Sieb abgießen, dabei das Gemüsewasser auffangen. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Dill Sauce mit dem Schneebesen in 100 ml lauwarmes Wasser und 150 ml Gemüsewasser einrühren und aufkochen. Fischfilet und Möhrenstreifen zur Sauce geben und alles ca. 5 Minuten bei

schwacher Hitze garen.

4. Spargel und Zuckerschoten hinzufügen und in der Sauce heiß werden lassen. Mit Weißwein abschmecken.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Reis oder Wildreis-Mischung.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen