

Thunfisch Curry

Zutaten:

für 4 Personen

- Butter
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Apfel (gewürfelt)
- 1 Banane (Scheiben)
- 1 Tomate (gewürfelt)
- 1 Dose Curry Pulver
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 c Wasser
- 1 Dose Chutney
- 4 Dosen Thunfisch
- Reis

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Im Topf Zwiebel und Apfel in zerlassener Butter andünsten. Dann unter Rühren das Curry Pulver, Mehl und Salz zugeben. Einige Minuten köcheln lassen. Banane, Tomate und Chutney zufügen und alles aufkochen lassen. 5 Minuten unter Rühren weiter kochen. Thunfisch zugeben und wieder zum Kochen bringen. Fertig! Servieren mit Reis.