

Tod Man Plaa

(Fisch-Nuggets an Curry-Sauce und Bohnen)

Einkaufen (für 2 Personen)

- Pangasius-Filet 300 g
- Rote Curry-Paste 1 Esslöffel
- Fischsauce 1 Esslöffel
- Palmzucker 1 Teelöffel
- Thai-Bohnen 3 Stück
- Zitronenblätter 2-3 Stück
- Eier 1 Stück
- Sonnenblumenöl 2 dl

Vorbereiten

- Fisch fein hacken oder mit dem Mixer zerkleinern
- Bohnen ganz fein schneiden
- Zitronenblätter rollen und in feine Streifen schneiden
- Fisch, Curry-Paste, Fischsauce, Palmzucker, Bohnen und Zitronenblätter in einer Schale gut mischen

Kochen

- Öl stark erhitzen, dann Herd auf mittlere Hitze einstellen
- Den Fisch aus der Schale zu dicken runden Scheibchen formen und im Öl braten, bis diese goldbraun sind
- Heiss servieren zu Springroll Sauce oder Chicken Sauce – FERTIG