

*Dorschstreifchen, Koriander und Tomaten mit einer würzigen Joghurtsosse, indisch*  
*Da lacht nicht nur des Inders Herz!*

*La Mise en Place:*

**1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 10 Pfefferkörner, Kardamom, Ingwer, Zimt, 4 Tomaten, 1 Bund Koriander, Maiskeimöl, 1 Joghurt, 300 g Fischstreifchen (z. B. Dorsch, Felchen, und / oder Surimi, Crevetten, Scampi), Pfeffermühle**

*Die Vorbereitung:*

Peperoncino, Knoblauch und Zwiebel zusammen fein schneiden. Mit Pfefferkörnern, Kardamom, Ingwer und Zimt im Mörser zu einer Paste zerstoßen. Die Tomaten in Spalten schneiden. Den Koriander fein hacken.

*Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Maiskeimöl erhitzen und die Paste darin dünsten, bis es betörend duftet. Die Tomatenspalten eine Minute mitbraten.

Joghurt beifügen und ganz nach Lust und Laune Fischstreifchen dazu setzen und in zehn Minuten gar ziehen lassen (allenfalls noch etwas Joghurt zugeben).

*Die Vollendung:*

Mit Pfeffer und Koriander bestreuen – da leuchten auch europäische Augen!

*Das passt dazu:*

Mit Fladenbrot servieren

