

## *Dorsch mit warmen Gewürzen und Oliven*

### *La Mise en Place:*

**1 TL Kreuzkümmel, ½ TL Koriander, ½ TL Kurkuma, 1 Msp. Zimt, 1 Zwiebel, 10 Cherrytomäten, 10 Oliven, ½ Bund Petersilie, 1 Lime, 300 g Dorsch / Zander, Pfeffermühle, Olivenöl, ½ dl Bouillon**

### *Die Vorbereitung:*

Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Zimt miteinander mischen. Die Zwiebel in Würfelchen schneiden und die Cherrytomäten halbieren. Die Oliven halbieren und die Petersilie fein schneiden. Die Zesten der Lime abziehen. Den Fisch mit Pfeffer bestreuen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebel und Gewürze gut anbraten. Die Tomäten und die Bouillon zugeben und sechs Minuten köcheln. Den Fisch für fünf Minuten in die Sosse setzen. Oliven, Limezesten und Petersilie zugeben und mit Pfeffer bestreuen – sehr, sehr schmackhaft!

### *Das passt dazu:*

Naturreis

