



Fisch mit Reis und Pilzsojasoße in Pfeffer

Zubereitung

Wenn's nicht nur lecker sein soll, sondern auch gesund und schnell. Dann ist dieses Gericht die richtige Wahl. Pilze gebraten in Pfeffersoße ist einzigartig

Siehe Schritte

Den Fisch mit Öl in eine Pfanne geben und langsam anbraten lassen

Die Pilze waschen und in Scheiben schneiden

Soja Soße ebenfalls in die Pfanne geben

Pilze dazugeben und mit Pfeffer würzen

Etwas kochen lassen

Mit Reis und Rucola servieren

Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 25 min

Schwierigkeit: einfach

Pro Portion:



Zutaten

2 Portionen Reis

2 Fischfilets

250g Pilze

Sojasoße für Meeresfrüchte

Pfeffer

Scannen und Zutaten sofort auf dem Einkaufszettel:

