

Pazifische Seezunge mit Pasta-Taschen

Zutaten für 10 Portionen:

1200 g Pazifische Seezunge / Yellow fin rolls
200 g grüner Spargel
200 g Aubergine (Würfel)
200 g Paprikawürfelmix
150 g rote Zwiebel
1200 g Rustico Triangolo Spinaci / Asparago
Dekor Blüten Wiberg
Salz
Pfeffer
200 g Butter
200 g rote Zwiebel
100 g Currypaste
400 ml Apfelsaft
450 ml Kokosmilch

Zubereitung:

Die Pasta nach Anweisung zubereiten. Yellow Fin Rolls mit Butter und Wasser beträufeln und im Kombidämpfer ca. 10 Minuten garen.

Aubergine Paprikawürfel, Zwiebel und Spargel kurz anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfelsaft mit Kokosmilch erhitzen, Currypaste dazugeben und mit Butter montieren.

