



pastateller · h 6 cm, 25x23 cm · no. 12275/098

CEVICHE AMAZONICO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 g weißfleischiger Fisch (z. B. Kabeljau/Schellfisch), 1 EL Koriander , 1 Chili nach belieben, 1 rote Zwiebel, 1 Mango, Saft von 2 Limetten, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Fisch in mittelgroße Würfel schneiden und mit Limettensaft und Salz mischen.

Die Zwiebel und den Koriander fein hacken. Den Koriander, die gehackte Chili und die Zwiebel zum marinierten Fisch geben und etwa 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Ceviche dann mit den Mangowürfeln servieren.

Tipp: Dazu passen sowohl Süßkartoffelchips, als auch Bananenchips sehr gut.