

Ceviche (Peruanisches Nationalgericht)

- 1) Fisch (z.B. Zander, Snapper, Egli oder Hecht à circa 600 g) würfeln und leicht salzen (durch das Salz wird dem Fisch die Flüssigkeit entzogen bzw. öffnet die Poren)
- 2) Limette (4 Stück) auspressen und in eine Schüssel gebe
- 3) Salz und Pfeffer in Schüssel geben
- 4) Ingwer (circa 20 g), Knoblauch (circa 2 Zähen), ein Bündel Koriander und Chili (1-2 Stück) zerkleinern und ebenfalls in Schüssel
- 5) Inhalt der Schüssel mixen
- 6) Fisch, rot Zwiebeln, gehakte Avocado sowie Tomaten in Schüssel geben und circa 15-20 min ziehen lassen
- 7) Servieren und geniessen

