

CEVICHE

Das peruanische Nationalgericht

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Fischfilet (geeignet sind Fischarten mit festem Fleisch, z.B. Heilbutt oder Dorade)
- 250 g Champignons für die vegane Zubereitung
- 1 Avocado
- 200g Mango
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- Koriander nach Geschmack
- 100 ml Limettensaft
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Fisch (oder Champignons) in kleine Würfel schneiden

Limetten auspressen

Fisch (oder Champignons) zusammen mit dem Limettensaft in einen kleinen Behälter geben, salzen und pfeffern und ca. eine Stunde im Kühlschrank marinieren

Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, Avocado und Mango würfeln, Koriander hacken

Fertig marinierten Fisch (bzw. die Champignons) aus dem Kühlschrank nehmen, alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und servieren

Dieses Rezept stammt aus dem
Herd & Ofen Podcast:

Folge 10
Unsere Winterküche

www.herdundofen-podcast.de/10