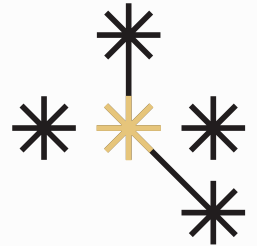


# CEVICHE

Rezept für 4 Personen



DAS AUS PERU STAMMENDE, IN GANZ LATEINAMERIKA BE-  
LIEBTE UND BEKANNTE FISCHGERICHT BIETET AUSSER DEM  
KÖSTLICHEN GESCHMACK VOR ALLEM JEDE MENGE EIWISS  
UND VIELE VITAMINE.

400 g	Weisses Fischfilet (Zander, Kabeljau, Barsch, Dorade...)
1	Rote Zwiebel
3	Limetten (Saft)
2	Knoblauchzehen
2	rote Chillis
10 g	frischer Ingwer
1 TL	Meersalz
20 g	Petersilie
20 g	Koriander
50 g	Gartenkresse
Olivenöl	



Fisch in Scheiben schneiden, in einen tiefen Teller legen. Zwiebel fein schneiden und kurz mit Wasser waschen, auf dem Fisch verteilen.

Für die Marinade die Limetten auspressen, Knoblauch, Chillis und Ingwer kleinschneiden und mit Meersalz würzen. Die Marinade über dem Fisch verteilen, 3 Minuten ziehen lassen und mit Petersilie, Koriander und Kresse dekorieren. Finishen mit einem Spritzer gutem Olivenöl.

Servieren mit gekochten Süßkartoffelscheiben und Bananen Chips.