

Ceviche

Zutaten für 4 kleine Portionen

- 1 Glas Rollmöpse oder Bismarkheringe
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Dose Mais
- 3 Bund Koriander
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Chili



Zubereitung

1. Fisch in Stücke schneiden
2. Zwiebel in feine halbe Ringe schneiden
3. Paprika fein würfeln
4. Knoblauch und Koriander hacken
5. Alle Zutaten vermischen
6. Limetten- und Zitronensaft darübergeben
7. Mit Gewürzen abschmecken
8. Im Kühlschrank ziehen lassen