

CEVICHE

Zutaten (4 Personen)

- 4 weisse Fischfilets (sehr frisch) oder 4 Tassen entschaltete Krabben
- 6 Limonen oder 3 grosse Zitronen
- 1/3 Tasse Tomatenketchup
- 1 Tasse Tomatensaft aus der Dose
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL feingehackte Zwiebeln
- 4 EL [Pepperoni](#)
- 1 TL [Jalapeño Chili rot / grün](#)
- 1 Prise [Oregano](#)
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 TL [Koriandergrün](#)
- Grüne Oliven

Zubereitung

Fischfilets in kaltem Wasser waschen, häuten und 1 bis 2 Stunden lang in Limonen oder Zitronensaft einlegen. Den Fisch in kleinen Würfel schneiden, alle übrige Zutaten zusammengeben und über Fisch und Zitronensaft giessen. Das Ganze leicht kühlen und mit Tortillas oder gesalzenen Keksen servieren.

La Cucina

