



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 69

Ceviche aus regionalem Fisch mit Café de Paris

Zutaten für 2 Personen

300 g sehr frisches Fischfilet,
z.B. Renke, Saibling, Forelle

Saft von 1 Limette

 Olivenöl

 Meersalz

 1 EL Bio Café de Paris

 schwarzer Pfeffer

1 kleine Tomate, fein gewürfelt

½ Zwiebel, fein gewürfelt

2 EL Petersilie, gehackt

Rezept

Die Fischfilets fein würfeln. In einer Schüssel mit der Hälfte vom Limettensaft, 2 EL Olivenöl und Salz vermischen und zugedeckt 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Alle anderen Zutaten hinzufügen, gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Für 1 Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen und ab und zu umrühren. Nochmals mit Gewürzen und Limettensaft abschmecken und eiskalt mit Brot servieren.

Guten Appetit!