



crevetten-ceviche Wie in Biarritz

Rohe, geschälte Garnelen

ca. 15 Minuten in ausreichend
marinieren.

Limettensaft

Tomatenwürfel

1 Prise Chiliflocken

Zwiebelwürfel

gehackten Knoblauch

gehackte Petersilie
(oder Koriander)

hinzugeben und vermischen.
Ca. 1 Stunde kaltstellen.

Avocadowürfel

dazugeben, das Ganze dann
mit

Salz/Pfeffer

abschmecken.

Mit Baguette servieren.

Das habe ich im Sommer 2016 in einer Strandbude bei Biarritz gegessen und war beglückt. Dies ist der Versuch, das nachzubauen... Und überhaupt leidet das Internet sowieso nicht an einem Mangel von Ceviche-Rezepten.