



Ceviche mit Garnelen

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Garnelen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2-3 Stiele Koriander
- 1 Limette
- 1 Chilischote
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Garnelen in eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft beträufeln. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Koriander fein hacken. Die Chilischote ohne Kerne in feine Streifen schneiden.

Koriander, Knoblauch und Chili zu den Garnelen geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.