

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Ceviche

Zutaten

6
Austern-Seitlinge
3
Limetten
1
rote Zwiebel
 $\frac{1}{2}$
Tomate
1 TL
Sambal Oelek
 $\frac{1}{2}$
Knoblauchzehe
1
Bund frischer Koriander

Salz, Pfeffer

Ceviche (auch Cebiche oder Seviche) ist ein Gericht, das aus Peru stammt und mittlerweile in weiten Teilen Lateinamerikas verbreitet ist. Ceviche besteht in seiner ursprünglichen Form aus kleingeschnittenem, rohem Fisch verschiedener Sorten, der in Limettensaft mariniert wird. Hier natürlich eine vegane Variante von Vegan Rocks:

Zubereitung

Die Pilze in kleine Stücke zupfen, im ausgepressten Saft der Limetten mind. 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln und Tomate klein hacken, Knoblauch pressen. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Korianderblätter und Stiele klein hacken und darunter mischen. Als Garnitur eignen sich getrocknete Radieschen mit frischen Goji-Beeren. Tipp: Anstatt der Austernseitlinge können auch Champignons verwendet werden.

Dieses Rezept von [Vegan Rocks](#) [3] wurde eingetragen von: Swissveg / 2018-01-08 16:37:34

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2385

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2385&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <https://www.swissveg.ch/www.veganrocks.com>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>