

Ceviche Cámaron mit Shrimps, Tomaten und Limettensaft

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

800 g Shrimps
2 rote Zwiebeln
4 Tomaten
10 Limetten (ausgepresster Saft)
1 Orange (ausgepresster Saft)
100 g Tomatenketchup
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
2 Zweig(e) Koriander
Salz, Pfeffer

Diese Art von Ceviche stammt aus Ecuador und ist dort eines der Leibspeisen der Einheimischen. Eigentlich besteht die klassische Ceviche aus halbrottem Fisch, doch bei dieser Variante werden gegarte Shrimps verwendet. Zusammen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Orangen- und Limettensaft wird das Ganze zu einer herrlichen Erfrischung.

- 1 -

Zwiebeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Scheiben in kaltes Salzwasser legen und 10 Minuten ziehen lassen, abgießen und abtropfen lassen.

- 2 -

Shrimps mit kaltem Wasser abspülen und 1-2 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden, Koriander fein hacken.

- 3 -

Shrimps, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Ketchup in eine Schüssel geben und mit 2 EL Sonnenblumenöl, Orangen- und Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden kaltstellen. Mit Brot oder Crackern servieren.