



Ceviche de Lubina

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

300 g	Wolfsbarsch frisch, Sushi-Qualität	2 EL	Limettensaft
1 EL	Grapefruitsaft	1/4 Bund	Koriander
	Salz und Pfeffer	1	Chili
2	Tomaten	1	rote Zwiebel
1/2	Paprika	1 Pck.	Salz-Cracker

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Fisch filetieren, vollständig entgräten und in Würfel schneiden. Rote Zwiebel, Paprika, und Tomaten waschen und auch fein würfeln.
2. Alles in eine Schüssel geben und mit Limettensaft, Grapefruitsaft, Salz, Pfeffer und gehackter Chili und Koriander anmachen.
3. Etwa 10 Minuten im Kühlschrank lassen und dann mit den Crackern servieren.

Jetzt wird's abwechslungsreich! Entdecke mit unseren karibischen Gerichten die bunte Vielfalt mit Einflüssen aus der asiatischen, afrikanischen und europäischen Küche. Egal, ob ein warmer Eintopf, wie ein leckeres Curry, Fleisch oder Fisch mit den einheimischen Gewürzen, tropische Früchte wie die Brotfrucht oder süße Desserts wie der Toto Cake. Die karibische Küche bietet etwas für jeden Geschmack.

Alle Zutaten, die du für dieses köstliche Gericht benötigst, findest du in deinem Selgros Markt in deiner Nähe. Sieh dir auch unsere anderen tollen exotischen Rezepte an und lass dich inspirieren.