



Lachs-Ceviche



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit Freunden



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



3 esslöffel Gallo Apfelessig

- 2 lachslenden
- 1 mango
- 1 rote zwiebel
- 200gr minipaprika in drei farben
- 1 zucchini
- 1 limette
- Koriander
- Fleur de sel
- Frisch gemahlener pfeffer
- Tortillas

Zubereitungsart

1

Schneiden Sie die Lachslenden in mittelgroße Würfel, Mango und Zucchini in kleine Würfel und zerkleinern Sie die Zwiebel und die Paprika. Geben Sie alles in eine Schale.

2

Würzen Sie mit Essig, Limettensaft, gehacktem Koriander, Fleur de Sel und Pfeffer. Lassen Sie das Ganze ziehen bis es mariniert.

3

Schneiden Sie die Tortillas in kleine Ringe, geben Sie die Ringe ca. 10 Minuten zum Aufwärmen in den Ofen.

4

Servieren Sie das Ceviche auf den Tortillas und garnieren Sie es mit gehacktem Koriander.

Produtos utilizados



Apfelessig

Essige Täglich



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide