Lachs – Ceviche mit Avocado

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Moderne, frische Fingerfood, schnell gemacht

Zutaten

- Für 8 - 10 Löffel:
- 300 g taufrisches Lachsfilet (Sushi - Qualität) in kurzen Streifen
- Fleisch 1 reifen, aber noch feste Avocado, klein gewürfelt
- Saft und Abrieb 1 Limette
- 4 – 5 Stiele Koriander, gewaschen, gezupft
- 1 rote Chilischote, entkernt, in hauchdünnen Streifen
- 2 EL gutes Olivenöl
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lachsstreifen und die Avocado Würfel sofort mit dem Limettensaft und Abrieb marinieren.

Schritt2

Mit den Korianderblättchen und Chili mischen, mit Salz abschmecken, dann das Olivenöl dazu geben.

Schritt3

Auf Vorspeiselöffeln anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** avocado, frisch, Lachs - Ceviche, modern, schnell gemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-ceviche-mit-avocado/