

# KitchenAid



## Ceviche

Genießen Sie köstliche Ceviche mit Limettensaft aus frisch gepressten Früchten: mit dem passenden Zubehör für Ihre KitchenAid Küchenmaschine.



## Zutaten:

- 6 Limetten
- 3 Rote Chilischoten
- 1 Kleine rote Zwiebel
- 1 EL Knoblauchöl
- 1 1/2 TL Salz
- 540 g Frischer Weißfisch
- 2 Schnittfeste Tomaten
- 1 Handvoll frische Minze
- 150 g Mango

Zum Rezeptvideo:



Zitruspresse 5JE\*

# Ceviche

 6 Personen  15 Minuten (+ 20 Minuten Ruhezeit)

## So geht's:

1. Die Limetten mit der Zitruspresse auf Stufe 6 entsaften.
2. Die Chilischoten entkernen und in kleine Ringe schneiden. Die Zwiebel würfeln. Chilischote, Zwiebel, Knoblauchöl und Salz zum Limettensaft geben.
3. Den Fisch in 1 cm x 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Limettensaftmischung über die Fischwürfel gießen und gut vermengen. Mit Folie abdecken und mindestens 20 Minuten oder bis zu 8 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren den Fisch abseihen, aber die Lake aufbewahren. Die Tomate und die Mango würfeln und die Minze fein hacken. Zu der Ceviche geben, vermengen und nach Belieben etwas der restlichen Lake dazugeben. Sofort servieren.

\* Abgebildete Küchenmaschine nicht im Lieferumfang enthalten.

**KitchenAid**