

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Ceviche.rote Zwiebel.Avocado

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Ceviche

- 400 g weißfleischiges Fischfilet, z.B. Forelle
- 15 g rote Zwiebel (in feine Streifen geschnitten)
- 8 g Salz
- Saft von 2 Limetten

Fürs Anrichten:

- 1 Avocado, in Würfel geschnitten
- 20 g Stangensellerie, in feine Scheiben geschnitten
- Etwas Koriandergrün nach Geschmack
- 2 EL Rapsöl

#### Zubereitung

Den Fisch in Würfel oder Scheiben schneiden und mit Salz, Zucker und Cayenne würzen. Danach gemeinsam mit der roten Zwiebel für 5 bis 6 Minuten in den Limettensaft legen. Herausnehmen.

Die Ceviche in Schüsseln verteilen, den Sud mit etwas Rapsöl verrühren und angießen. Mit Avocadostücken, Stangensellerie und Koriandergrün garnieren.

Quelle: ORF extra