



## Lachs-Ceviche

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### **Zutaten für 4 Personen:**

2 ASC-Lachsfilets

1 Mango

1 Gurke

1 rote Zwiebel

1 Bund Koriander

2 Tomaten

2 Limetten

Olivenöl

Salz und Pfeffer, Cayennepfeffer



### **Zubereitung:**

1. Die Lachsfilets auftauen lassen und an einem kühlen Ort beiseitestellen.
2. Mango, Gurke, Tomaten, rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mischen und mit 2 Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie Chilipfeffer würzen.
3. Den Lachs in kleine Würfel schneiden.
4. Kurz vor dem Servieren auf einen Teller mit ein bisschen Koriander anrichten.