



CEVICHE MIT GARNELEN UND LEONFORTE-PFIRSICHEN

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 15 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 2 gelbe Leonforte-Pfirsiche g.g.A. (oder eine andere gelbfleischige Pfirsichsorte, sollten keine Leonforte-Pfirsiche erhältlich sein)
- 12 Krabben
- Natives Olivenöl extra, nach Belieben
- Salz, zum Abschmecken
- 2 Limetten, zum Entsaften
- 1 Esslöffel Ingwersaft
- 1 Zweig frischer Koriander

Leonforte-Pfirsiche sind süß und aromatisch: Probieren Sie sie in diesem Rezept mit marinierten Ceviche-Garnelen – eine unerwartete und zugleich köstliche Kombination.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Garnelen säubern, entgräten und mit einem Messer fein hacken.

Die Hälfte des Limettensaftes und den Koriander hinzufügen und kaltstellen.

Die Pfirsiche schälen und in Würfel schneiden.

Die Pfirsichwürfel mit nativem Olivenöl extra beträufeln und leicht salzen.

Den Saft der restlichen Limette sowie den Ingwersaft dazugeben und ebenfalls kaltstellen.

Zum Servieren abwechselnd Pfirsiche und Garnelen schichten und abschließend mit einem Spritzer Öl und einigen frischen Korianderblättern garnieren. Guten Appetit!

