

Ceviche aus feinen Langusten

6 Portionen

Ceviche aus feinen Südafrikanischen Langusten. Was gibt es feineres für einen lauwarmen Sommerabend. Es lässt sich wunderbar vorbereiten, wenn man die Kühltaste gut einhält. Das war im 2. Teil des Crossover Summer Special mit Nicole Gräflein. [Hier geht es direkt zum Rezept im Video.](#)

ZUTATEN

- 400 g entdarmte Südafrikanische Langusten
- Koriander
- Limetten
- Rote Zwiebeln
- Zitrone
- rote Chili

ZUBEREITUNG

1. Langusten schälen und in viel Limetten 30 min beizen. Wenn das Fleisch weiss ist, sind sie fertig.
2. Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Koriander und Chili fein hacken.
3. Alles vermengen. Fertig.