

Ceviche in Arepas Rezept Kombi aus Südamerika

Für 4 Personen: 8 Stück

300g frischen Weißfisch, (Kabeljau, Lengfisch oder Doradenfilet **(gibt's oft bei uns)**)

320g weißes vorgekochtes Maismehl **(gibt's bei uns)** 640ml Wasser, 10g Salz

½ große Avocado ca. 100g

8 EB. Limettensaft 2-3 Stück

100g Tomaten, 4 g Murry River Salz **((gibt's bei uns)** oder normales Salz 1,5 g Pfeffer gemahlen

1 Rote Zwiebel in feinen Scheiben geschnitten. 2 EL Olivenöl, **(gibt's bei uns)**

1 EB. geschnittenes Korianderkraut oder Petersilie

Das Maismehl in eine Schüssel geben, 10 Salz dazu und alles mit dem Wasser vermengen.

Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit den gewaschenen Fisch in kleine scheiben schneiden (ca 5mm x 10-15mm) Die Tomaten überbrühen und enthäuten. Daraus Filets schneiden und fein würfeln. Die Avocados in Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Das Murry River Salz, Pfeffer, Petersilie darüber und alles mit dem Limettensaft gut durchmischen. Im Kühlschrank kaltstellen.

Den Teig mit den Händen nochmals durchwalken und 8 gleich große Kugeln formen

Eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl ausreiben und. Die Pfanne erhitzen

Die Kugeln mit befeuchteten Händen Flachdrücken (ca.1,5 cm) und in der Pfanne je Seite 8-10min je Seite anbraten bis diese knusprig sind. Die Arepas auf einem Küchengitter auskühlen lassen

Danach die Arepas mit einen Brotmesser in der Mitte aufschneiden (nicht durchschneiden)

Das Ceviche aus dem Kühlschrank nehmen. Olivenöl darunter mischen

Die Arepas mit dem Ceviche füllen und servieren. **Schmeckt Mega**

Weinempfehlung : Mein Sauvignon Blanc oder Riesling aus der Pfalz

