

BERG-CEVICHE



PORTIONEN: 

ERFORDERT HILFE:  Ja

SCHWIERIGKEITSGRAD:  Hoch

ZUTATEN

43

- 150 g Maniok, gehackt
- 90 g Rote Bete, gehackt
- 40 g Straucherbsen (können auch Linsen sein, wenn Straucherbsen nicht verfügbar sind)
- 30 ml Olivenöl
- 5 g Koriander
- 60 g violette Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
- 15 ml Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



ZUBEREITUNG

FÜR DIE VINAIGRETTE:

- 1 Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und Salz mischen.

FÜR DIE ZUBEREITUNG DER BERG-CEVICHE:

- 1 Den Maniok, die Rote Bete und die Straucherbsen in reichlich Salzwasser in getrennten Töpfen 10 Minuten kochen, bis sie weich sind. Nach dieser Zeit abseihen und beiseite stellen.

- 2 In einer großen Schüssel Maniok, Rote Bete, Straucherbsen, rote Zwiebeln und Koriander mischen und mit dem Dressing oder der Vinaigrette beträufeln. Gut umrühren und nachwürzen.

- 3 Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

