

Rezept

## Veganes Champignon-Ceviche

Ein Rezept von Veganes Champignon-Ceviche, am 23.04.2024



### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> rote Zwiebel                      | <b>2</b> Knoblauchzehen                 |
| <b>1</b> Zitrone                           | <b>1</b> Limette                        |
| <b>2 EL</b> Aceto balsamico bianco         | <b>2 EL</b> neutrales Pflanzenöl        |
| Pul biber                                  | Salz                                    |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle            | <b>200 g</b> braune Champignons         |
| <b>5</b> Cocktailtomaten (möglichst bunte) | <b>1</b> kleine rote Spitzpaprikaschote |
| <b>1/2 Bund</b> Koriandergrün              | Agavendicksaft                          |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zitrone und Limette auspressen. Den Saft mit Essig und Öl verrühren. Zwiebel, Knoblauch und 1 Prise Pul biber untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Pilzscheiben mit der Marinade mischen und 1 Std. durchziehen lassen.

---

2. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Einige Korianderblätter beiseitelegen und die restlichen grob hacken.

---

3. Die Marinade von den Pilzen abgießen und Tomaten, Paprika und Koriander mit den Pilzen mischen. Die Ceviche mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken. Zum Servieren mit dem Koriander garnieren.