# Garnelen-Ceviche

Erstellt von Küchenchef Antonio de Livier von La Panga del Impostor (Mexiko)

## ZUTATEN

200g rohe, ganze mittelgroße Garnelen, geschält und ohne Darm
4 Flaschen à 60ml TABASCO® Sauce oder TABASCO® Chipotle Sauce
240ml frisch gepresster Zitronensaft
1 EL feines Salz
150g Tomatenwürfel
150g gewürfelte rote Zwiebel
50g grob gehackter frischer Koriander
½ Avocado, gewürfelt
30g Sauerrahm
4 Tostadas (Alternativ: kleine Taco-Schalen)
50g knusprige Schweinekroketten (Chicharrón), zum Garnieren

Ergibt **4 Portionen**
Zubereitungszeit: **35 Minuten**

## ZUBEREITUNG

In einer großen Schüssel Garnelen, TABASCO® Sauce, Zitronensaft und Salz mischen. Beiseite stellen und 20 Minuten marinieren.

In einer separaten Schüssel Tomate, Zwiebel und Koriander gut vermischen. Mit Salz abschmecken. Avocadowürfel hinzufügen.

Die Gemüsemischung in die Schüssel mit den marinierten Garnelen geben und gut vermischen.

**Serviervorschlag**
Die saure Sahne auf jeder Tostada verteilen und mit Ceviche bestreichen. Mit Scheiben von knusprigen Schweinekroketten (Chicharrón) garnieren.