

# CREVETTEN CEVICHE MIT DATTELTOMATEN UND NELKEN

---

## Zutaten (Ceviche)

- 4 Riesencrevetten
- 200g Datteltomaten
- [Nelkenpulver](#)
- Salz

## Zutaten (Marinade)

- 2 Limetten, Saft und abgeriebene Schale
- 4 EL Passionsfruchtsaft
- 2 TL [Jalapeño rot Chili](#)
- 1 EL rote Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 EL [Ingwer](#), gehackt
- 8 EL Olivenöl
- 1/2 TL [Nelken](#), gemahlen
- 2 TL Salz
- 4 frische Limettenblätter

Für die Marinade alle Zutaten vermischen und 2 Stunden ziehen lassen. Die Limettenblätter wieder entfernen. Für die Ceviche die Köpfe der Crevetten entfernen, das Fleisch aus der Schale brechen und einen kleinen Schnitt am Schwanzende setzen, um den Darm zu ziehen. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Datteltomaten halbieren. Die Crevetten und Datteltomaten mit der Marinade marinieren und mit Nelkenpulver und Salz abschmecken. Die Crevetten-Ceviche mit viel Flüssigkeit in Schalen anrichten.

*La Cucina*

