

## Ceviche mit Sprossen



### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 1 Stunde kühl stellen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	270 kcal
Eiweiss:	16 g
Fett:	11 g
Kohlenhydrate:	26 g

### Zutaten für 4 Portionen

1	Schalotte
2	Limetten
250 g	frisches Lachsfilet
20 g	Radieschensprossen
10 g	Bärlauch
3 EL	Butter, weich
	Salz
	Pfeffer
8 Scheiben	Baguette
	Fleur de sel

### Zubereitung

1. Schalotte hacken. Limettenschale fein abreiben. Limetten auspressen. Lachs in Würfelchen à 5 mm schneiden. Alles mit den Sprossen in einer Schüssel mischen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Bärlauch hacken. Mit Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguettescheiben mit Bärlauchbutter bestreichen. In der Ofenmitte ca. 3 Minuten backen. Ceviche mit Fleur de sel abschmecken und mit Bärlauchbrot anrichten.