

Papayasalat

(fruchtig und scharf)



(Zutaten für 4 Personen als Beilagensalat oder Vorspeise)

- 1 Papaya (ca. 500 g)
- 4 Knoblauchzehen (bei frischem Knoblauch 1 weniger)
- 5 Chilischoten getrocknet (wenn frische, dann evtl. eine weniger wegen der Schärfe)
- 2 mittelgroße Tomaten
- 50 g Shrimps
- 50 g geröstete Erdnüsse
- 3 EL Fischsauce (ich nehme ersatzweise ein Paket Maggifix für Lachs Gratin o. ä.)
- 3 EL Zucker
- 4 EL Limettensaft

Zubereitung:

- Papaya schälen, Kerne entfernen und mit der Reibe in dünne Scheiben oder kleine Stücke zerkleinern
- Erdnüsse, Shrimps, Knobi, Chilischoten mit dem Mörser oder der Küchenmaschine zerkleinern (es müssen noch kleine Stückchen bleiben, keinen Brei machen)
- Tomaten, Fischsauce, Zucker, Limettensaft beifügen
- einige Zeit ziehen lassen (1-2 Stunden)