

Rezept für einen Thai Papaya Salat aus unseren Kochkursen Asiatische Küche und Streetfood.

Zutaten:

1 Salatpapaya

1 Karotte

80g Spitzkohl

3 Kirschtomaten

1 rote Zwiebel

1 Paprika

30g grüne Bohnen

1 Bund Koriander

5 Blätter Thai- Basilikum

Shrimp Pulver

Fischsauce

2 Limetten

1 Tl Sesamöl

20ml hellen Essig

1 Chili

Salz und Zucker

Die Papaya und Karotte schälen und in feine Streifen schneiden.

Das restliche Gemüse ebenfalls in feine Streifen schneiden außer die Tomaten und Bohnen.

Die Bohnen und Tomaten im Mörser stampfen und das Gemüse nach und nach hinzufügen.

Den Salat mit den Gewürzen abschmecken, die Kräuter hinzufügen und nochmals durchmischen.