

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.