Papaya-Salat

Der fruchtig-pikante Papaya-Salat ist ein bekanntes Rezept aus der thailändischen Küche, das sich auch hierzulande immer größerer Beliebtheit erfreut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Papaya
4 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Chili
4 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Schlangenbohnen
1 Stk.	Zitrone
1 TL	Fischsauce
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
	Erdnüsse (nach Belieben)
	Krabben (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für den Papaya-Salat die Papaya halbieren, schälen und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Fruchtfleisch in schmale Streifen schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Bohnen waschen, putzen und in ca. 2,5 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Chili waschen, längs aufschneiden und entkernen. Knoblauch und Chili zusammen zermörsern.

3. Papaya, Bohnen und Tomaten mischen und leicht zerstampfen. Mit der Chili-Knoblauch-Masse vermengen und mit Fischsauce, Zucker und Zitronensaft würzen. Nach Belieben

geröstete Erdnüsse und Krabben untermengen. Sofort servieren.

Tipp

Traditionell wird der Papaya-Salat, der auch unter dem Namen Som Tam Thai bekannt ist, zu Klebreis gegessen.