Som Tam Thai

Hinter dem Namen Som Tam Thai verbirgt sich ein beliebter thailändischer Papaya-Salat. Das Rezept vereint die Geschmacksrichtungen süß, sauer, scharf und salzig in sich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk.	Papaya
60 g	Erdnüsse (geröstete)
1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Spargelbohnen
120 g	Cherrytomaten
2 EL	Limettensaft
2 EL	Fischsauce
2 EL	Palmzucker

Zubereitung

1. Für Som Tam Thai zunächst die Papaya schälen und halbieren. Die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in ganz feine Streifen hobeln. Knoblauch schälen und grob hacken. Chilis waschen, entkernen und klein schneiden.

2. Knoblauch und Chilis im Mörser gründlich zerstoßen, dann die Erdnüsse dazugeben und ebenfalls mörsern. Die Hälfte der Papaya hinzufügen und die Masse unter ständigem Wenden weiter zerstoßen.

3. Spargelbohnen waschen, putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen und - je nach Größe - vierteln oder achteln. Leicht andrücken, so dass der Saft austritt, und mit der restlichen Papaya und den Bohnen vermengen.

4. Bohnen-Papaya und Knoblauch-Papaya miteinander mischen und mit Palmzucker,

Limettensaft und Fischsauce pikant würzen. Etwa 30 Minuten durchziehen lassen und dann servieren.

Tipp

Den Som Tam Thai mit hart gekochten Eiern garnieren. Dazu wird traditionell Klebreis serviert.