



Trüffelschwein



THAI LUNCH

Som Tam



Trüffelschwein

Papaya-Salat

19. Juli 2016

Dauer: ca. 30 Minuten

Lunch für 2 Personen

- 1.** Crevetten bei kleiner Hitze unter Rühren ohne Fett rösten. Abkühlen lassen. Chili samt Kernen fein hacken. Crevetten mit Knoblauch und Zucker im Mörser zerstoßen. Chili, Limettensaft, Fisch- und Tamarindensauce begeben und verrühren.
- 2.** Tomaten vierteln. Bohnen in Stücke à ca. 4 cm schneiden. Papaya schälen und in feine Streifen hobeln. Alles mit der Sauce mischen. Salat auf Chinakohl anrichten, mit Erdnüssen bestreuen und servieren.

Zutaten:

- 1 EL getrocknete Crevetten aus dem Asia-Shop
- 1 rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Palmzucker
- 4 EL Limettensaft
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Tamarindensauce
- 150 g Cherrytomaten
- 100 g Schlangenbohnen aus dem Asia-Shop
- 1 grüne, unreife Papaya à ca. 600 g
- Chinakohlblätter für die Garnitur
- 3 EL Erdnüsse

Tipp:

Schlangenbohnen können im Gegensatz zu grünen Bohnen roh gegessen werden.