

## Papaya Salat (Som Tam)

---



### Zubereitung (4 Personen)

- 1/2 unreife grüne Papaya (Asia-Shop)
- 2 Schlangenbohnen (Asia-Shop) – oder normale Bohnen
- 1 EL getrocknete Crevetten (Asia-Shop)
- 3 EL geröstete Erdnüsse (Asia-Shop)
- 1 EL Palmzucker (Asia-Shop) – oder Rohrzucker
- 2 EL Fischsauce (Asia-Shop)
- 2 EL Tamarindensauce (Asia-Shop)
- 1 rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Limettensaft
- 150 g Cherrytomaten
- 1 Rüebl

- Papaya und Rüebl in feine gerippte Streifen schälen und in Schüssel geben
- Chili samt Kernen fein hacken und in Mörser geben
- gepressten Knoblauch in Mörser geben
- Crevetten in Mörser geben
- Knoblauch, Chili und Crevetten im Mörser fein zerstoßen
- Bohnen in 2 cm lange Stücke schneiden und in den Mörser geben
- etwas weiter stampfen – jedoch Bohnen nur etwas zerdrücken
- Mus zu den Papaya & Rüebl geben und leicht weiter stampfen
- Palmzucker, Limettensaft, Fisch- und Tamarindensauce begeben und gut mischen
- Cherrytomaten vierteln und daruntermischen
- geröstete Erdnüsse daruntermischen

### Bemerkung

- Passt gut zu Poulet und Reis