



## Vorspeise

# Papaya-Salat

### Zutaten

Für 4 Personen

1 Stk. Gemüsepapaya  
100 g Grüne Thai-Bohnen  
100 g Cherry-Tomaten  
1 Stk. Schalotte  
20 g Cashewnüsse geröstet  
1 Stk. Chili  
1 Stk. Limette  
2 Stk. Knoblauchzehen  
wenig Thai-Fischsauce  
wenig frischer Koriander

### Zubereitung

1. Grüne Papaya schälen, entkernen und mit einer Karotten-Raffel in feine Streifen raffeln.
2. Thai-Bohnen waschen und in daumengrosse Stücke schneiden. Cherry-Tomaten halbieren und Schalotte in feine Streifen schneiden.
3. Chili, Knoblauch fein schneiden, im Mörser zerdrücken und mit dem ausgepressten Limettensaft mischen.
4. Koriander fein schneiden. Alles mischen und mit der Fischsauce abschmecken.

