

# Thailändischer Papayasalat

## Som Tam Thai



Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Papaya
- 150 g Möhren
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g Schlangenbohnen
- Salz
- 2 rote Chilischoten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Palmzucker
- 2 EL Tamarindenpaste
- 1 dl frisch ausgepresster Limettensaft
- 0.5 dl salzige Sojasauce
- 0.5 dl Fischsauce
- 50 g ungesalzene, ungeröstete Erdnüsse

### Zubereitung:

Die Möhren schälen.

Die Papaya mit einem Sparschäler schälen, einmal quer und dann der Länge nach halbieren. Die Kerne am besten mit einem Teelöffel entfernen und das Weiße gut rauskratzen. Die Papaya kurz abspülen und trocken tupfen.

Das Fruchtfleisch und die Möhren auf einer Rohkostreibe der Länge nach fein hobeln.

Kirschtomaten je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Schlangenbohnen in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen, dann abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Chilischoten und Knoblauch grob zerkleinern und mit dem Palmzucker und 1 Prise Salz zerstoßen.

Limettensaft, Tamarindenpaste, Sojasauce, Fischsauce zugeben und zur Dressing verrühren.

Papaya- und Karottenstreifen mit der Dressing mischen, bis der Salat saftig aber nicht matschig ist. Bohnen und Tomaten unterheben.

30 Minuten durchziehen lassen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen.