

Grüner Papayasalat mit Ponzu-Sauce

Gesamtzeit **20 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Gemüse:

- 1,2 kg** grüne Papaya, in dünnen Streifen
- 300 g** Karotte, in dünnen Streifen
- 200 g** Gurke, in dünnen Scheiben
- 200 g** Mungobohnensprossen

Für das Salatdressing:

- 20 g** Knoblauch (4 Zehen)
- 80 g** Chilischote
- 60 g** Palmzucker (oder Rohrzucker)
- 60 ml** Limettensaft
- 100 ml** Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 50 ml** Fischsauce

Zum Garnieren:

- 100 g** Erdnüsse, geröstet und leicht gehackt
- 20 g** Korianderblätter
- 30 g** Thai-Basilikum, Blätter gezupft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Knoblauch und Chili in einem Mörser zu einer Paste zerstoßen. Palmzucker hinzufügen und fein zerreiben. Limettensaft, Kikkoman Ponzu Zitrone und Fischsauce hinzufügen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt 2

Papaya, Karotte, Gurke, Mungobohnensprossen und die Hälfte der Erdnüsse in einer großen Schüssel gut mit dem Dressing durchmischen, damit das Gemüse die Aromen aufnehmen kann.

Schritt 3

Den Salat in Schüsseln geben und mit den restlichen Erdnüssen, Koriander und Thai-Basilikum garnieren.