



Papaya - Salsa

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Leicht, unverfälscht, herzhaft - fruchtig, zu Spargel, hellem Fleisch, Geflügel oder Fisch

Zutaten

- 500 g frische Papaya, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 2 kleine, junge Frühlingszwiebeln in hauchdünnen Ringen
- ½ rote Chilischote, entkernt, in dünnen Streifen
- 2 El Limettensaft, etwas Abrieb
- 1 Tl Honig
- 1 El gutes Olivenöl
- 3 El Wasser
- 1 Prise Salz, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in Folgenden Schritten:

Schritt2

Den Limettensaft und etwas Abrieb mit wenig Wasser aufkochen und den Honig dazu geben.

Schritt3

Die in kleine Würfel geschnittene Papaya mit den Chilistreifchen und den hauchdünnem Frühlingslauch dazu geben.

Schritt4

"Kurz aufstoßen" lassen, nachschmecken, das Olivenöl hinzufügen.

Rezeptart: Salsa, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/papaya-salsa/>