Som Tum Papaya Salat

- **Küche:**Thailändisch

- **Portionen:** 3-4
- **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' : '3-4', 'yield' : '' });

Das Originalrezept für den Thai „Som Tum“ Papaya Salat. Alle Zutaten sollten Sie im Asia-Markt Ihrer Wahl bekommen

Zutaten

- 1/4 grüne (unreife) Papaya
- 1-2 Karotten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili
- 1-2 kleine Tomaten
- Eine Handvoll asiatische lange Bohnen
- 10 Gramm unbehandelte Erdnüsse
- 2 Esslöffel Fischsauce
- 2 Esslöffel Limettensaft
- 2 Esslöffel Palmzucker
- Eine Handvoll getrocknete Schrimps

Zubereitungsart

Schritt1

Die grüne Papaya (Kerne entfernt) und die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.

Schritt2

Die Knoblauchzehen und die Chilis grob schneiden, in eine Plastikschüssel geben und mit einem Mörser zerstoßen.

Schritt3

Die Bohnen in 2cm lange Stücke schneiden und gemeinsam mit den Erdnüssen, den getrockneten Schrimps, der Fischsauce, dem Limettensaft und dem Palmzucker in die Schüssel geben und auch diese Zutaten grob zerstoßen.

Schritt4

Zum Schluss die grüne Papaya und die Karottenstreifen unterheben und gut mischen.

Tags: Karotten, papaya

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/som-tum-papaya-salat/