

Papaya – Salat (Som Tam Thai)

Zutaten:

- 300 g grüne (nicht ganz reife) Papaya
- 50 g grüne asiatische Bohnen
- 50 g ungesalzene geröstete Erdnüsse
- 50 ml Limettensaft
- 7 frische Chillies
- 6 Knoblauchzehen
- 6 Kirschtomaten
- 1 EL Palmzucker
- 1 EL Fischsauce (Nam Pla)



Zubereitung:

- Papaya schälen und in längliche Stifte raspeln.
- Chillies und Knoblauch klein schneiden.
- Ein wenig Papaya, die Chillies und den Knoblauch im Mörser grob zerreiben.
- Bohnen in 2 cm lange Stücke schneiden.
- Die Tomaten vierteln.
- Bohnen, Erdnüsse, Tomaten und die übrige Papaya in den Mörser geben und zerreiben.
- Mit Limettensaft, Zucker und Fischsauce abschmecken.

Papaya - Salat ist kein Hauptgericht, sondern wird als "Beilage" zu anderen Gerichten gegessen. Für mich ein unbedingtes Muss bei jedem thailändischem Essen.