Papayasalat



Zutaten

10

- 125 g geschälte Erdnüsse
- 10 Papayas
- 25 g Bresc gehackter Knoblauch
- 25 g Bresc Zitronengraspüree
- 25 g Bresc WOKPfeffer
- 250 g geschnittene grüne Bohnen
- 65 g Fischsauce
- 65 g Limettensaft
- 50 g Palmzucker
- 30 Kirschtomaten
- 15 g geschnittener Koriander
- 15 g geschnittene Pfefferminze
- 15 g Thai-Basilikum geschnitten
- zusätzliche Kräuter zur Garnierung

Zubereitung

Die Erdnüsse hacken und rösten, bis sie duften und gebräunt sind. Die grünen Bohnen, den Knoblauch und das Zitronengras hinzufügen. Die Papayas schälen und das Fleisch auf der Mandoline zerkleinern. Mit etwas Salz in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Fischsauce, Limettensaft und Zucker mischen und durch den Salat mischen. Die Kirschtomaten halbieren und unterrühren. Direkt servieren mit den frischen Kräutern.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g