

# 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** Karotten, in dünnen Streifen
- 200 g** Gurken, 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, Karotten, Gurken, 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.