

Rüebli-Papaya-Salat



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

FÜR 4 Personen

SAUCE

2–3 Limetten, ganzer Saft
1 EL Sesamöl
4 EL Kokosmilch
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 roter Chili, fein gehackt
2 TL Salz

SALAT

200 g Rüebli, an der Röstiraffel gerieben
400 g unreife Papaya oder Gemüsepapaya,
fein gerieben
1 rote Peperoni, in feinen Streifen
2 rote Zwiebeln, in feinen Ringen
50 g Erdnüsse, grob gehackt
½ Bund Basilikum oder Koriander,
zerzupft

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

SAUCE Limettensaft und alle Zutaten bis und mit Chili gut verrühren, salzen.

SALAT Rüebli und alle Zutaten bis und mit Zwiebel zur Sauce geben, mischen, mit Erdnüssen bestreuen und mit Kräutern anrichten.