Papayasalat

Zutaten

1	grüne Papaya, geschält, halbiert, entkernt, in feine Streifen gehobelt
2	Rüebli, geschält, in feine Streifen gehobelt
2	Knoblauchzehen, feingehackt
1-2	rote Pfefferschote, halbiert, entkernt, in feine Streifen geschnitten
1/2 Tl	Salz
1 El	Rohzucker
1	Limettensaft
2-3 El	Fischsauce
10	Cherrytomaten, halbiert
2 El	geschälte, ungesalzene Erdnüsse, geröstet, grob gehackt

Pfefferschoten, Knoblauch und Salz im Mörser mit dem Zucker zerstossen, Limettensaft und Fischsauce zugeben, mischen bis sich der Zucker auflöst. Die Hälfte der Cherrytomaten und die Hälfte

der grünen Papaya-Rüebli-Mischung zugeben und im Mörser stampfen. Restliche Papaya-Rüebli-Mischung und Cherrytomaten beigeben, stampfen. Ev. mit wenig Fischsauce nachwürzen. Mit gehackten Erdnüssen bestreuen und sofort servieren.