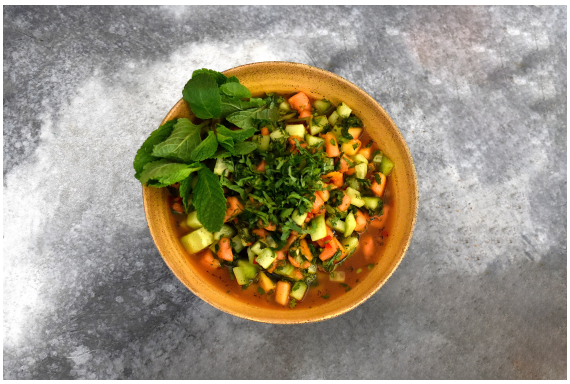
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Papaya | Gurke | Vanille | Kashmir Curry

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

0.5 Große Papaya (oder eine ganze)

1 Gurke

2 Limetten

1.5 Esslöffel Kokosblütenzucker

0.5 Vanilleschote (optional)

1 Teelöffel Kashmir Curry

1 Teelöffel Salz

1 Bündel Koriander

1 Bündel Minze

1 Peperoni

ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Kerne der halben Papaya mit einem Löffel entfernen, schälen und in haselnussgroße Würfel schneiden. Die Gurke schälen und in gleich große Würfel

schneiden.

2. Daraufhin die Limetten auspressen und den Saft mit Kokosblütenzucker, dem Mark einer halben Vanilleschote, dem Curry und dem Salz verrühren.

3. Anschließend den Koriander und die Minze fein schneiden, die Peperoni entkernen und in kleine Streifen schneiden.

4. Zum Schluss alles vorsichtig miteinander vermengen, etwas ziehen lassen und servieren.

5. Tipp: In einem kleinen Servierring anrichten.