




KAROTTEN-PAPAYA-SALAT MIT ZIEGENKÄSE

4 PERSONEN



Julienneschneider

ZUTATEN

KAROTTEN-PAPAYA-SALAT

- 1 Gemüsepapaya, geschält
- 3 Karotten, geschält
-  200 g Ziegenfrischkäse, zu Minikügelchen geformt
-  2 El Oliven, schwarz, fein gehackt
-  4 Tomaten, getrocknet, fein gehackt
- 1 El Sesam, geröstet
- 2 El Küchenkräuter z. B. Kerbel, Petersilie, Minze, fein gehackt

DRESSING

- 2 *Limetten, Saft und Abrieb
 - 1 *Zitrone, Saft
 - 1 El *Honig
 -  2 El *Sweet Chili Sauce
 -  1 El *Sesamöl
 - 1 dl *Gemüsebouillon
 - 1 *Chillischote, halbiert, entkernt, fein gehackt
- Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- 1 El Pinienkerne, geröstet
- Kerbel, gewaschen, gezupft
- Petersilie, gewaschen, gezupft
- Minze, gewaschen, gezupft

ZUBEREITUNG

Die Karotten und die Gemüsepapaya mit dem Julischneider in Streifen schneiden. Die *Zutaten zu einem Dressing verarbeiten. Das Gemüse mit dem Dressing mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die getrockneten Tomaten und den Sesam mischen. Die Geissenkäsekügelchen zu gleichen Teilen in den gehackten Oliven, den Tomaten und den Kräutern wenden.

ANRICHTEN

Die Papaya und die Karotten mit den Geissenkäsekügelchen portionenweise auf den Teller anrichten. Mit den Kräutern, den Pinienkernen, Salz und Pfeffer garnieren.

Rezept von Eckehard Brummund

