

Rezept

Scharfer Salat mit feinen Nudeln (Thamm Sua)

Ein Rezept von Scharfer Salat mit feinen Nudeln (Thamm Sua), am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleine feste Papaya (ca. 50 g) | 1 lange Thai-Bohne |
| 8 kleine Tomaten | 6 kleine Knoblauchzehen |
| 1/2 Bio-Limette | 5 Vogelaugenchilis |
| 60 g saure Tamarindenpaste | 1 EL Palmzuckerwasser |
| 1 EL Fischsauce | 1 EL Limettensaft |
| 3 EL fermentierte Fischsauce (ersatzweise 5 abgetropfte Anchovis) | 100 g gekochte dünne Reismehlnudeln |
| | evtl. 1 EL ungesalzene Erdnüsse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Papaya schälen und das Fruchtfleisch mit dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Die Thai-Bohne waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze klein schneiden. Den Knoblauch schälen. Die halbe Bio-Limette in 4 Schnitze schneiden und entkernen. Die Chilis waschen und putzen. Die Tamarindenpaste in 6 EL Wasser einweichen.
2. Knoblauch und Chilis in einem großen Mörser stampfen, dann die Bohnenstücke zugeben und mit dem Stößel nur quetschen. Die Tamarindenpaste mit den Fingern ausdrücken und 1 ½ EL Saft in den Mörser geben. Palmzuckerwasser, Fischsauce und Limettensaft zugeben. Die Limettenschnitze über dem Mörser etwas andrücken und dazugeben. Alle Zutaten mithilfe des Stößels mischen, nicht zu stark stampfen.
3. Die fermentierte Fischsauce mit einem Löffel untermischen. Tomaten und Papayastreifen dazugeben, mit dem Stößel vorsichtig vermischen und nur wenig quetschen. Die Nudeln mit dem Löffel unterheben, die Erdnüsse nach Belieben rösten, darüberstreuen und den Salat auf einer Platte anrichten.