

Rezept

Papaya-Mozzarella mit Chili-Vinaigrette

Ein Rezept von Papaya-Mozzarella mit Chili-Vinaigrette, am 17.06.2024

Zutaten

1 reife Papaya (ca. 350 g)	250 g Büffelmozzarella
4 EL Limettensaft	2 EL Orangensaft
1 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 rote Chilischote	2 Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Papaya mit einem kleinen Küchenmesser oder dem Sparschäler wie einen Apfel dünn schälen. Dann die Frucht längs halbieren und die schwarzen Kerne mit einem Teelöffel herausschaben. Die Hälften quer halbieren und in knapp ½ cm breite Scheiben schneiden. Den Mozzarella in einem Sieb kurz abtropfen lassen, dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Limetten- und Orangensaft mit dem Honig, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen. Das Olivenöl nach und nach unterschlagen (siehe Info), bis eine cremige Sauce entstanden ist.
3. Die Chili waschen, putzen und längs aufschneiden. Die Kerne herausschaben, die Chilihälften winzig klein würfeln (danach Hände waschen!) und unter die Salatsauce rühren.
4. Die Papaya- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf einer großen Platte anrichten. Das Chili-Dressing darüberträufeln. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und obendrauf streuen. Dazu schmeckt Baguette.