

## Papaya | Gurke | Vanille | Kashmir Curry

Dauer: 20 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegan

### Zutaten:

#### Equipment:

1 Schüssel

#### Gewürze & Zutaten:

1/2 große Papaya (oder eine ganze)  
1 Gurke  
2 Limetten  
1,5 EL Kokosblütenzucker  
1/2 Vanilleschote (optional)  
1 TL Kashmir Curry  
1 TL Salz  
1 Bund Koriander  
1 Bund 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.