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.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim