

# Salat von Garnelen und Papaya



Für 4 Portionen

## Zutaten

750 g mittelgroße gegarte Garnelen  
1 große Papaya (400 g)  
1 kleine rote Zwiebel  
2 Stangen Staudensellerie  
2 EL Minzeblättchen

## Limetten-Dressing

1/8 l Pflanzenöl  
60 ml Limettensaft  
2 TL frisch geriebene, geschälte  
Ingwerwurzel  
1 TL feiner Zucker  
Salz

## Zubereitung

(1) Die Garnelen schälen, am Rücken leicht einschneiden, den Darm vorsichtig entfernen und die Garnelen in eine Schüssel füllen.

(2) Für das Dressing das Öl in einer Schüssel mit dem Limettensaft, dem geriebenen Ingwer und dem Zucker verrühren, bis dieser sich aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

(3) Das Dressing über die Garnelen gießen, alles gut vermengen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

(4) Die Papaya schälen, längs halbieren, die Kerne mit dem Löffel herauschaben und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Selleriestangen waschen, putzen und quer in dünne Scheiben schneiden. Die Minze waschen, trockenschütteln und die Blättchen in feine Streifen schneiden.

(5) Die Papayawürfel, die Zwiebelringe, die Selleriescheiben sowie die Minze vorsichtig unter die Garnelen heben und alles nochmals kurz durchziehen lassen. Den Garnelen-Papaya-Salat zimmerwarm servieren und nach Belieben etwas knuspriges Weißbrot dazu reichen.



Unsere AIDA Rezepte der Woche  
finden Sie auf [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)