



KNOLLESELLERIE-SALAT THAI STYLE

Für 4 Portionen

Zubereitung: 25 Minuten

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen
850 g Knollensellerie (geputzt gewogen)
2 Möhren (130 g)
1 rote Paprikaschote
1 Mango
1 EL Honig
Saft 1 Limette
4 EL Sojasauce
Chiliflocken
½ Bund Koriander
30 g geröstete und gesalzene Erdnüsse

ZUBEREITUNG

Knoblauch abziehen, fein hacken. Knollensellerie und Möhren putzen, schälen. Paprika halbieren, putzen, waschen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Gemüse und Mango klein würfeln.

Gemüse und Mango mit Honig, Limettensaft, Sojasauce und Chiliflocken in einer Salatschüssel vermischen.

Koriander waschen, trocken schütteln, grob hacken. Zusammen mit den Erdnüssen über den Salat streuen.