



Zutaten für 4 Portionen

- 500g Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 rote Chili
- 3 EL frisch gepressten Limettensaft
- 1 EL Zucker
- 1 TL **TABASCO® Red Pepper Sauce**
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 reife Papaya, geschält, entkernt und gerieben
- 1 große Karotte, geschält und gerieben
- 1 kleiner Bund Koriander, frisch gehackt
- 2 EL gesalzene Erdnüsse, gehackt
- Limettenscheiben und Koriander Blättchen zum Dekorieren
- 2 EL Olivenöl
- Salz zum Abschmecken

Zubereitung

Garnelen mit Olivenöl vermengen und mit Salz würzen. Chili aufschneiden, Samen entfernen und in dünne Streifen schneiden. Garnelen mit Chili von beiden Seiten je ungefähr 1 Minute lang bei mittlerer Hitze anbraten, bis Garnelen sich rosa färben und durch sind. Danach vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Limettensaft, Zucker, TABASCO® Sauce und Knoblauch in einer großen Schüssel vermischen. Garnelen, geriebene Papaya und Karotten sowie Koriander dazugeben und alles gut vermengen.

Salat vor dem Servieren mit gehackten Erdnüssen bestreuen und mit Limettenscheiben und Korianderblättchen garnieren.