

# PAPAYASALAT MIT SERRANOSCHINKEN AUF FRISÉESALAT BETT

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Für den Salat:

ca. 800 g Papaya  
150 g Friséesalat  
100 g Serranoschinken  
Radieschenkresse

Papaya der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Danach das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in kleine Stücke schneiden. Etwa 80 g der Papaya fürs Dressing beiseite stellen. Die Schale wird zum Anrichten benötigt. Den Friséesalat pflücken, waschen, gut trocknen und in kleine mundgerechte Stücke teilen. Den Schinken ebenfalls mundgerecht vorbereiten. Die Kresse abschneiden. Nun den Hauptteil der Papaya, Friséesalat und Schinken in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

### Dressing:

80 g Papaya  
4 EL Rapsöl  
Saft von 2 Limetten  
Limettenabrieb einer 1/2 Limette (unbehandelt)  
Prise Salz  
Prise Pfeffer aus der Mühle  
1/2 Chilischote in feine Streifen schneiden ohne Kerne (je nach Größe und Schärfewunsch)  
Honig zum süßen

Alle Zutaten miteinander pürieren

### Zum Anrichten:

Das Dressing über die bei Seite gestellten Zutaten geben und vorsichtig vermengen. Der marinierte Salat in eine Papayahälfte anrichten und mit Kresse dekorieren.