

*Zutaten für 4 Portionen:*

- 1 feste Mango
- 4 Frühlingszwiebeln
- 3 Stangen Sellerie
- 2 kleine, rote Zwiebeln
- 150 g Möhren
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Koriandergrün
- 3 Kaffir-Limettenblätter
- 1 rote Chilischote
- 30 g geröstete, gesalzene Erdnuskerne
- 4 EL Limettensaft
- 2 EL Fischsoße
- 2 EL Palmzucker

Das Gemüse waschen und schälen. Die roten Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die erste Haut der Frühlingszwiebeln abziehen und die Zwiebeln dann schräg zu kleinen Ringen schneiden. Die rote Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Möhren schälen und zu kleinen Stiften schneiden. Auch den Sellerie waschen und in dünne Querstreifen schneiden.

Jetzt die Mango schälen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Auch die Kaffir-Limettenblätter waschen, an der Mittelrippe falten und diese herausziehen. Dann in feine Streifen schneiden.

Nun den Limettensaft und die vegane Fischsoße mit dem Palmzucker verrühren, bis dieser sich aufgelöst hat. Das geschnittene Obst, Gemüse und die Limettenblätter in die Soße geben und darin ziehen lassen.

Während das Obst und Gemüse in der Soße durchzieht, das Koriandergrün waschen, trocknen und die Blätter kleinhacken, dabei einige Blätter beiseite legen, denn diese werden später zur Garnitur verwendet. Auch die Erdnüsse grob zerhacken, beides dann über den Salat geben und gut durchmischen.

Chilischote waschen, in kleine Ringe schneiden und dann mit den restlichen Korianderblättern über den Salat geben.