



POMELO SALAT MIT CHILI LIMETTEN VINAIGRETTE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

POMELO SALAT

500g Pomelo
80g frische rote Chili
80g Salatgurke
120g grüner Salat
100g Tomaten
30g Schalotten
20g Thai Basilikum
30ml Olivenöl

CHILI LIMETTEN VINAIGRETTE

4 Knoblauchzehen
50g Schalotten
60g frische rote Chili
200ml Wasser
40ml Limettensaft
130ml Fischsauce (oder Sojasauce)
20g Palmzucker

ZUBEREITUNG

- 1) Knoblauchzehen, Schalotten und Chili in einem Mixer oder Mörser zerkleinern. In einer Schüssel mit dem Wasser, Limettensaft, Fischsauce und dem Zucker vermengen.
- 2) Pomeles schälen, Häutchen entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke zerrupfen.
- 3) Chili, Salatgurke, Tomate und Salat grob zerkleinern und zusammen mit der Pomelo in eine Servierschüssel geben und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Vinaigrette dazugeben und alles gut durchmischen.