ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Grüner Papayasalat

Thailand, aus dem Buch „ANGEKOMMEN. Kleingärten – wo die Welt sich trifft“ von Sabine Kress und Kathrin Hentzschel

Zutaten

- 1 große grüne (unreife) Papaya
- 5-6 kleine Tomaten, nach Geschmack
- 3 mittelscharfe Chili
- 2-3 lange grüne Bohnen
- 2 Zitronen oder Limetten (unbehandelt)
- 3 TL Fischsoße
- 2 TL Rohrzucker
- 1 TL „Na tal peyi“ (brauner, honigartiger Zucker aus dem Asienladen)
- Eine Handvoll gerösteter Erdnüsse
- Eine Handvoll getrockneter Scampi
- Ein paar gekochte Maiskörner

Zubereitung

Papaya mit einer Schälmaschine (Asienladen) oder mit dem Messer in dünne Streifen schneiden, Tomaten halbieren, Bohnen und Chili klein schneiden, Zitrusfrüchte auspressen und einen Teil der Schale kleinschneiden. Alle Zutaten außer dem Gemüse in einen großen Mörser geben und zerreiben.

Guten Appetit!

Dieses Rezept haben wir für Sie anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird, ausgewählt. Aus dem Buch: „ANGEKOMMEN. Kleingärten – wo die Welt sich trifft“ von Sabine Kress (Fotografie) und Kathrin Hentzschel (Text)