

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

2 Papaya

1/2 Tasse Olivenöl

2 Limetten

2 Packungen Mozzarella (125g)

2 Chili Schoten

einige Blätter Basilikum

Salz und Pfeffer



4 Personen



ca. 15 Minuten



Zubereitung:

Die Papayas halbieren und die Kerne entfernen, anschließend vorsichtig die Schale mit einem Sparschäler entfernen. Papaya und Mozzarella in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und im Wechsel auf einem Teller anrichten. Olivenöl und den Saft einer Limette vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Teil der kleingehackten Chili Schote mit in das Dressing geben, den Rest über die Mozzarella-Papaya Spalten verteilen. Als Garnitur eignen sich einige Blätter Basilikum. Dazu passt sehr gut aufgeschnittenes Baguette.