

ANANASSALAT

1	reife	Ananas	mit Strunk längs halbieren, das Fleisch herausstechen und fein würfeln
1		Salatgurke	schälen, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden
1	grosse	Frühlingszwiebel	fein hacken mitsamt dem grünen Teil
1	rote	Chili	mit Plastikhandschuhe entkernen, fein schneiden
1		Knoblizehe, gehackt	
1	Teel.	Ingwer, gehackt	
4	Essl.	helle Sojasauce	
1½	Essl.	Essig, heller	
1½-2	Essl.	Palmzucker/ Rohrzucker	alles zusammen gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
1	Teel.	Oel	
½	Teel.	Garnelenpaste	in einem Pfännchen erhitzen und die Garnelenpaste drin dünsten, bis sie ihr volles Aroma entfaltet. Die aufgelöste Paste in die Saucenmischung einrühren und gut mischen.

Anstelle von Garnelenpaste 2 Tl Fischesauce verwenden, gibt dem Gericht einen milderen Geschmack als die Paste.

Über den Salat giessen, gut mischen

2-3	Essl.	Erdnüssli, geröstet	fein hacken, zum Ausgarnieren
-----	-------	---------------------	-------------------------------