

# Thai-Brotsalat und Erbsen-Minz-Püree mit Kokos-Creme

**Für zwei Personen**

**Für das Püree:**

400 g TK-Erbsen	100 ml Gemüsefond	1 Zitrone
2 Zweige Minze	8 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für die Kokoscreme:**

50 ml Kokosmilch	100 g Sahne	1 Knolle Ingwer à 3 cm
------------------	-------------	------------------------

**Für den Thai-Brotsalat:**

1 Roggenbrötchen	1 große Tomate	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Limette	15 g Cashewkerne	$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL flüssiger Honig	3 EL Walnussöl
Chilisalz	Pfeffer	

**Für die Dekoration:**

1 EL Kokosraspel	1 Zweig Minze
------------------	---------------

Für das Püree Erbsen in einem Topf mit Fond aufkochen und ca. 10 Minuten garen. Fond abgießen und auffangen. Erbsen mit 2 EL Fond pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitronensaft mit Öl und Minze unter das Püree heben.

Für die Creme Sahne mit Kokosmilch halb steif schlagen. Ingwer schälen, feinhacken und unterheben.

Für den Brotsalat Roggenbrötchen in größere Würfel schneiden. Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin rundum golden anbraten. Tomate waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen. Kerne und Trennwände herauslösen und beiseite stellen. Tomaten fein würfeln. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Petersilie und Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Brot, Tomatenwürfel, Kräuter und Cashewkerne mischen. Für das Dressing das Tomateninnere mit dem Stabmixer pürieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Pürierte Tomate, Knoblauch, restliches Öl, Limettensaft und Honig verrühren und mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

Salat und Dressing separat anrichten. Das lauwarme Püree auf Gläser verteilen und Kokoscreme darüber geben. Mit Kokosraspeln und Minzblättchen garnieren und servieren.

Ramona Heim am 10. Mai 2016