



Kokosnuss Sambol - Sri Lanka

1	frische Kokosnuss oder ca. 200g Kokosraspel
1	Rote Zwiebel
1 – 2	Knoblauchzehen
2	Tomaten
½ TL	Chiliflocken oder frische Chilischote
½	Limette, Saft davon
	Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung für ca. 2 – 3 Portionen:

Kokosnuss mit 2 Löchern anstechen und das Fruchtwasser herauslaufen lassen. Dann die Kokosnuss aufbrechen. Das Fruchtfleisch mit einem Messer aus der Schale heraustrennen und fein raspeln.

Die Rote Zwiebel und den Knoblauch pellen und diese in sehr feine Würfel schneiden. Die Chiliflocken, Zwiebel & Knoblauch vermengen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und die halbe Limette auspressen.

Nun einfach alle Zutaten gründlich miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken.

Tip: frische Kokosnuss ist immer den Kokos-Raspeln vorzuziehen, da das Fruchtfleisch vollmundiger und fruchtig-saftiger ist. Kokosraspeln sind getrocknet und oft süßer als frisches Kokosnussfleisch. Hier muss auch etwas Wasser zugegeben werden, da der Salat sonst etwas trocken wird.

