



Pad Thai - Gebratene Nudeln

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

Für das Pad Thai

200 g dünne getrocknete Reismudeln
2 Eier (Größe L), verquirlt
100 g Tofu, gewürfelt
2 Schalotten, fein gehackt
4 Teelöffel getrocknete Garnelen, gemahlen
4 Teelöffel eingelegter Rettich, in dünne Streifen geschnitten
2 Teelöffel Chiliflocken
50 g Sojasprossen
1/4 Bund Schnittlauch
40 g Erdnüsse, gehackt
1 Limette (als Deko)
Öl (zum Braten)

Für die Pad Thai Sauce (ergibt ca. 120 g)

100 g Kokoszucker (alternativ: Palmzucker)
6 Esslöffel Tamarindensaft
6 Esslöffel Fischsauce
4 Esslöffel Chilisauce

Wer zu Besuch in Thailand ist, kommt an Pad Thai nicht vorbei. Das Nationalgericht, das in jeder Gasse als Street Food angeboten wird, zeichnet sich durch einen süß-sauren Aromen-Mix aus, der süchtig macht.

- 1 -

Die Reismudeln ca. 1 Stunde in Wasser einweichen und gut abtropfen lassen. Alle Zutaten für die Pad Thai Sauce zusammenrühren.

- 2 -

In einem Wok oder einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Schalotten hinzufügen und anbraten, bis sie gut angeröstet sind. Tofu, getrocknete Garnelen und Rettich hinzufügen und unter stetigem Rühren mit anbraten (ca. 3 Minuten).

- 3 -

Die Eier hinzugeben und erst stocken lassen, dann unterheben. Die Reismudeln hinzufügen und 1-2 Minuten mit den anderen Zutaten durchschwenken, bis sie gar sind.

- 4 -

6-10 EL der Pad Thai Sauce in den Wok geben und alles gut durchmischen. Chiliflocken, Sojasprossen und Schnittlauch hinzufügen.

- 5 -

Auf Tellern verteilen, Erdnüsse darüber streuen und mit einem Stück Limette servieren.