

Phad Thai



Zubereitung (4 Personen)

250 Gramm Reisnudeln
2 Knoblauch
80 g Tofu
300 Gramm Pouletbrust geschneuzelt
1 Handvoll kleine frische Crevetten
2 Eier
200 Gramm Sojasprossen
1 Limette geviertelt
4 EL geröstete Erdnüsse (Asia-Shop)

Pad Thai Sauce:

- 3 EL Zucker
 - 3 EL Fischsauce (Asia-Shop)
 - 1 EL Soja Sauce
 - 2 EL Tamarind Sauce (Asia-Shop)
-
- geröstete Erdnüsse fein hacken
 - Pad Thai Sauce vorbereiten und beiseite stellen
 - die Reisnudeln wie auf der Verpackung kochen und beiseite stellen
 - Tofu in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen
 - Poulet in 1 EL Öl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen
 - Aus den 2 Eiern Rührei braten und beiseite stellen
 - Knoblauch fein hacken und im Wok im heissen Öl anbraten
 - Tofustückchen dazugeben und braten bis der Knoblauch goldig-braun ist
 - Nudeln, Poulet, Crevetten und Eier dazugeben
 - Pad Thai Sauce hinzufügen und alles gut mischen
 - Wasser dazugeben wenn es mehr Flüssigkeit braucht
 - Sojasprossen und Erdnüsse hinzufügen und mischen
 - Mit Limettenschnitzen dekorieren und sofort servieren