



Pad Thai

Zutaten:

- 480g Reismudeln 5mm
- 60ml Erdnussöl
- 3 getrocknete Chili, gehackt
- 7 Knoblauchzehen, gepresst
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 450g Garnelen und 200g festen Tofu, gewürfelt
- 15g getrocknete Shrimps, klein geschnitten
- 4 Eier
- 180g Sojasprossen
- 2 Paprika, klein gewürfelt
- 20g grüner Lauch
- 100g geröstete Erdnüsse, zerkleinert
- 4 Limetten

Sauce:

- 90ml Fischsauce
- 36 ml Sojasauce
- 60g Tamarindenpaste
- 120gr Palmzucker
- 2 TL Limettensaft
- 20ml Chilisauce (Sriracha)

1. Die Zutaten für die Sauce vermischen und beiseite Stellen.

2. Reismudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

3. 2 EL Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Shrimps, Chili, Tofu, Knoblauch, Lauch und Paprika hinzugeben und bei mittlerer Hitze braten bis die Shrimps durchgegart sind (rosig auf beiden Seiten).

4. Die Zutaten zur Seite schieben und nun das restliche Öl in die Pfanne leeren. Eier verquirlen und anbraten, im Prozess zerkleinern. Nun die vorbereitete Sauce, Erdnüsse, gehackte getrocknete Shrimps und Nudeln hinzugeben. Gut vermischen

5. Mit weiteren Erdnüssen, Limettenspalten/Saft und Sojasprossen garnieren.

