

REZEPT 8

PAD THAI – TRADITIONELLES, THAILÄNDISCHES NUDELGERICHT

Pad Thai ist ein traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche. Es besteht hauptsächlich aus Reisbandnudeln, hinzu kommen verquirlte Eier, Fischsoße, Tamarindenpaste, gehackte Knoblauchzehen, Chilipulver, Mungbohnen sprossen.

Zutaten

- 100 g Nudeln (Reisnudeln)
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 g Tofu, fest
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (Thai-Frühlingszwiebeln)
- 50 g frische Sojasprossen
- 4 EL Öl
- 2 Eier
- 2 EL Tamarindenpaste
- 2 EL Pad Thai Paste
- 3 EL Fischsoße
- 2 EL Zucker
- 4 TL Essig (Reisessig)
- 1/2 TL Chilipulver
- 1 Limette, in Stücke geschnittene
- 1 Handvoll Erdnüsse
- 6 EL Wasser



Zubereitung

1. Kochendes Wasser in eine Schüssel geben und darin die Nudeln einweichen. Wenn Sie biegsam sind, abgießen und abtropfen lassen.
2. In eine Schüssel die Tamarindenpaste, Fischsoße, Zucker, Reisessig, Pad Thai Paste, Wasser und Chilipulver vermischen.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Tofu trocken tupfen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Sojasprossen waschen und abtropfen lassen. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und klein mörsern.
4. 2 EL Öl im Wok erhitzen und den Knoblauch, den Tofu, die weißen Stücke der Frühlingszwiebel und die Nudeln hinzufügen. Dann ca. 2 Min. unter ständigem Rühren scharf anbraten.
5. Die Tamarindensoße unter Rühren bei mittlerer Hitze dazugeben und so lange weiterbraten, bis die Nudeln weich sind und sie die Soße vollständig aufgesogen haben.
6. Dann alles an den Rand des Woks schieben. Die Eier in den Wok schlagen und unter Rühren anbraten. Wenn die Eier fast durch sind, mit den Nudeln vermischen. Die Hälfte der Sprossen und das Grün der Frühlingszwiebeln untermengen und noch etwas weiter braten.
7. Nun mit reichlich klein gehackten Erdnussstückchen und mit dem rohen, restlichen Sojasprossen bestreuen und mit einem Stück Limette zum Beträufeln servieren.

Tipp:

Wenn man die Würzsoße etwas intensiver haben möchte, kann man mit den Mengen der Pad Thai Paste variieren. Wenn man den Tofu vorher goldbraun anbrät, zerfällt er weniger in der Pfanne.

HAT ES IHNEN GESCHMECKT ODER HABEN
SIE EINE IDEE FÜR EINE VERFEINERUNG?
SCHREIBEN SIE UNS...

MUI Doan GmbH
Asiatische Lebensmittel
Erlenstraße 86
47055 Duisburg

info@cho-mui.de
www.cho-mui.de



Mehr Infos zu Chợ MUI