

PAD THAI REZEPT

ZUTATEN

300 G	VERSCH. NUDELN (Z.B. REISNUDELN)	1	LIMETTE
1 BUND	FRÜHLINGSZWIEBELN	50 G	ERDNÜSSE (UNGESALZEN)
200 G	HÄHNCHENFLEISCH	2 EL	REISESSIG
150G	SOJABOHNENSPROSSEN (FRISCH)	2 EL	HELLE SOJASOSSE
2	EIER	1 EL	FISCHSAUCE
2	KNOBLAUCHZEHEN	2 EL	ZUCKER



ZUBEREITUNG

DIE NUDELN NACH PACKUNGSANWEISUNG ZUBEREITEN.

KNOBLAUCH SCHÄLEN UND FEIN HACKEN. DAS FLEISCH IN MUNDGERECHTE STÜCKE SCHNEIDEN. DIE FRÜHLINGSZWIEBELN WASCHEN UND IN 3 CM LANGE STÜCKE SCHNEIDEN. DIE SOJASPROSSEN WASCHEN UND ABTROPFEN LASSEN. ERDNÜSSE IN EINER PFANNE ANRÖSTEN UND KLEIN HACKEN.

2 EL ÖL IM WOK ERHITZEN, DEN KNOBLAUCH, DAS FLEISCH UND DIE FRÜHLINGSZWIEBEL ANBRATEN UND ENTWEDER BEISEITE STELLEN ODER IM GROßEN WOK ZUR SEITE SCHIEBEN, 2 EIER IN DEN WOK SCHLAGEN UND UNTER RÜHREN ANBRATEN. DIE NUDELN UND DIE ROHEN SOJASPROSSEN DAZU GEBEN UND ANBRATEN.

ALLES MIT REISESSIG, SOJASAUCE, FISCHSAUCE UND ZUCKER WÜRZEN. ABSCHMECKEN UND GGF. MIT DEN SAUCEN NACHWÜRZEN. VOR DEM SERVIEREN MIT LIMETTE BETRÄUFELN UND REICHLICH KLEIN GEHACKTE ERDNUSSSTÜCKCHEN HINZUFÜGEN.

STATT - ODER IN ERGÄNZUNG ZUM FLEISCH - KANN MAN NOCH VIELE ANDERE GEMÜSESORTEN MITBRATEN ODER AUCH TOFU ODER SCAMPIS VERWENDEN.