

Pad Thai

Zutaten

100 g Thai Reisnudeln (Fadennudeln (Sen lek))
1 Tasse Sojasprossen
6 Frühlingszwiebeln (Thailändische sind kleiner und haben ein besseres Aroma)
2 EL Pflanzenöl
2 EL Tamarindenkonzentrat
2 EL Palmzucker (oder brauner Zucker)
1 Schalotte, fein gehackt
50 g extra feste Tofu
½ Limette
2 EL Erdnuss, zerkleinert
8-10 kleine Garnelen
½ Teelöffel Chili zerdrückt
3 Knoblauchzehen, gehackt
4 Teelöffel Fischsauce (Nam Pla).
1 Ei
schwarzer Pfeffer

Reisnudeln für ca 30 min in kaltes Wasser legen, so das sie weich sind, nicht matschig. Gehackte Erdnüsse ohne Öl in der Pfanne rösten bei höchster Stufe. Den Tofu in feine streifen schneiden, etwas Öl in die Pfanne und scharf anbraten bis der Tofu braun ist. Schalotten in feine Würfel schneiden und diese auch dazu geben. Tamarindenkonzentrat und Palmzucker dazu geben. Dann geben die die Reisnudeln dazu. Kurz und schnell verrühren. Zieh das ganze an denn kühlen Rand, dann geben sie das Ei in die Pfanne, warten sie bis ein Spiegelei entstanden ist und mischen sie dieses mit den Nudeln zusammen. Dann kommen die Frühlingszwiebeln, die Sojasprossen, Limette, Fischsauce, Pfeffer Knoblauch, Chilis und die kleinen Garnelen dazu, so das die Flüssigkeit zum Großteil verdampft. Fertig