



Pad Thai - thailändisches Nudelgericht

Thai Style Dinner

Die Nudeln in kaltem Wasser für ca. 30 Minuten einweichen.

Den Tofu in fingerdicke Würfel, die Zwiebel in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Garnelen und dem gehackten Knoblauch scharf in einer Pfanne anbraten.

Die eingeweichten Nudeln, die Tamarindensauce und den Ketchup dazugeben und kurz mit durchbraten. Die Eier dazugeben und in den heißen Nudeln stocken lassen.

Sojasprossen, gehackte Erdnüsse, in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln und den Limettensaft unterheben und anrichten.

Die weiteren Rezepte zur Shared Table-Folge "Thai Style Dinner" findest Du hier:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/4045501625128961/Laab-Gai-thailaendischer-Haehnchen-Salat.html>

<https://www.chefkoch.de/rezepte/4045521625129986/Haehnchenspiesse-mit-gruenem-Curry.html>

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 55 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 2 Portionen:

6	Garnele(n)
100 g	Tofu
2	Ei(er)
1	Zwiebel(n), rote
1	Frühlingszwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
60 g	Sojasprossen, frische
1	Limette(n)
150 g	Reisnudeln, breite
30 g	Erdnüsse, gehackt
2 EL	Tamarindensauce
1 EL	Ketchup
1 EL	Chiliflocken
1 EL	Pflanzenfett, neutrales

Rezept von: Chefkoch_Moe