

Pad Thai

Absolut köstlich...



Zutaten:

Für 4 Personen

- 2 EL Tamarindenpaste
- 5 EL braunen Zucker
- 6 EL Fischsauce
- 1 EL Chilipulver scharf (oder weniger, wer nicht so scharf essen mag)
- 1 EL Chilipulver mild
- 300 g Reismudeln
- 250 g Hähnchenfilet
- 150 g Garnelen
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 6 EL ungesalzene Erdnüsse
- 100 g Sojasprossen
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 3 EL Öl
- 1 Bio-Limette

Zubereitung:

1. Für die Sauce: Tamarindenpaste und Zucker in 120 ml heißem Wasser auflösen. Fischsauce und Chilipulver unterrühren.
2. Nudeln in heißem Wasser etwa 5-10 Minuten einweichen. Sie sollten danach biegsam sein, aber noch Biß haben!
3. Hähnchenfilet kalt abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.
5. Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen.
6. Erdnüsse grob hacken.
7. Sojasprossen waschen und im Sieb abtropfen lassen.
8. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
9. Eine große Pfanne oder einen Wok stark erhitzen, 2 EL Öl hineingeben.
10. Knoblauch, Zwiebeln und Fleisch darin anbraten. Nudeln und die Hälfte der Sauce dazugeben. Ständig rühren!
11. Pfanneninhalt an den Rand der Pfanne schieben, 1 EL Öl auf den Pfannenboden geben und die Eier darin braten.
12. Alles wieder mischen und die restliche Sauce, die Sprossen, etwa 4 EL Erdnüsse und die Garnelen sowie die Frühlingszwiebeln unterheben.

13. Zuletzt die Limette waschen, in Küchenkrepp abtrocknen und in Spalten oder Scheiben schneiden.
14. Die Nudeln mit den restlichen Erdnüssen und Limette garniert servieren.

Guten Appetit!