Pad Thai

Als traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche ist Pad Thai den Fans der asiatischen Küche ein Begriff. Und dieses Rezept zeigt, wie man es ganz einfach zubereiten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

150 g	Reisnudeln
4 Stk.	Knoblauchzehe
120 g	Tofu
1 Bund	Frühlingszwiebeln
60 g	Sojasprossen
6 EL	Öl
2 Stk.	Eier
10 g	Tamarindenpaste
4 EL	Fischsauce
2 EL	Zucker
4 TL	Reisessig
1 TL	Chilipulver
1 Stk.	Limette
1 Handvoll	Erdnüsse
4 EL	Wasser

Zubereitung

1. Die Zubereitung von Pad Thai damit beginnen, die Reisnudeln in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser einzuweichen. In einer anderen Schüssel die Tamarindenpaste mit etwas Wasser verrühren. Sojasprossen in ein Sieb geben, vorsichtig mit Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

2. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die weißen von den grünen Teilen der Frühlingszwiebeln trennen. Knoblauch schälen und fein hacken. Tofu klein würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Erdnüsse darin (ohne Fett!) anrösten und dann klein hacken.

3. Tamarindenpaste durch ein Sieb passieren und den Saft mit Fischsauce, Reisessig, Chilipulver und Zucker zu einer Würzsauce verrühren. Die Hälfte des Öls im Wok oder einer tiefen Pfanne erhitzen und darin Knoblauch, Tofu und die weißen Stücke der Frühlingszwiebeln anrösten.

4. Nudeln abgießen und in den Wok geben, unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten mitgaren lassen. Würzsauce untermengen und so lange rühren, bis die Nudeln die Sauce komplett aufgesogen haben und weich sind. Alles an den Rand des Woks schieben.

5. Eier in die Mitte des Woks schlagen und unter Rühren stocken lassen. Kurz bevor sie gar sind, mit den Nudeln vermengen. Die Hälfte der Sprossen und die grünen Stücke der Frühlingszwiebeln untermischen und kurz weiterbraten. Alles auf Tellern anrichten, mit den restlichen Sojasprossen, Limettenstücken und gehackten Erdnüssen garnieren und sofort servieren.

Tipp

Bei der Zubereitung von Pad Thai können nach Belieben verschiedene Gemüsesorten und/oder Hühnchenfleisch oder Shrimps mitgebraten werden.