# Pad See Ew - Gebratene Reisnudeln

Die gebratenen Reisnudeln sind eine asiatische Köstlichkeit die einfach gelingen. Das Pad See Ew ist traditionelles Wok Rezept für Liebhaber der Thailändische Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Reisnudeln breit |
| 2 EL | Erdnussöl |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 Stk. | Hühnerfilet |
| 1 Stk. | Ei |
| 200 g | Brokkoli |
| 100 g | Karotten |
| 100 g | Zuckerschoten |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 EL | Sojasauce |
| 1 EL | Sojasauce (süss) |
| 2 EL | Fischsauce |
| 2 EL | Reisessig |
| 2 TL | Zucker |
| 2 EL | Wasser |

## Zubereitung

1. Für die **gebratenen Reisnudeln** aus Thailand zuerst die breiten Nudeln laut Packungsanleitung gar kochen und abgießen.

2. Die Hühnerbrustfilets in grobe Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Brokkoli waschen, putzen und halbieren. Karotten in Scheiben schneiden, Zuckerschoten säubern, Knoblauchzehen schalen und hacken.

3. Die Sojasauce, süße Sojasauce, Fischsauce, Reisessig, Zucker und Wasser vermischen.

4. Das Erdnussöl im Wok erhitzen, Hühnerfleisch hinzugeben und von allen Seiten scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren, Brokkoli und Knoblauch hinzugeben und unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten braten.

5. Das Gemüse und Fleisch von der Wok Mitte an den Pfannenrand schieben. Ei in den Wok schlagen und verquirlen. Die breiten Reisnudeln zugeben und alles miteinander vermischen und kurz weiter braten.

Unsere Empfehlung
Wokpfanne 28 cm
antihaftversiegelung

hier bestellen

## Tipp

Vorsicht, bevor die Reisnudeln anbrennen, einfach mit etwas Wasser ablöschen.