

Rezept

Pad Thai mit Reismudeln

Ein Rezept von Pad Thai mit Reismudeln, am 30.05.2023

Zutaten

6	Stängel chinesischer Schnittlauch	4	Frühlingszwiebeln
100 g	Mungobohnensprossen	3	Limetten
200 g	Reismudeln	2	Eier
	Salz		Chilipulver
5 EL	Öl	200 g	fester Tofu
3 EL	Sojasauce	1/2 TL	Ingwerpulver
30 g	geröstete gesalzene Erdnusskerne	2	Stängel Koriandergrün
2	Knoblauchzehen	2	frische rote Chilischoten
	brauner Zucker		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Sprossen waschen und abtropfen lassen. 2 Limetten auspressen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Eier mit je 1 Prise Salz und Chilipulver verquirlen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Eimasse hineingeben, 2-3 Min. stocken lassen, wenden und in 2 Min. fertig braten. Herausnehmen, aufrollen und in feine Streifen schneiden. Den Tofu würfeln und in 2 EL Öl braun braten. Mit 2 EL Sojasauce, 1 TL Limettensaft, Ingwerpulver und Salz würzen.
3. Die Erdnüsse hacken. Den Koriander waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen. Chilis waschen, putzen, entkernen, mit dem Knoblauch fein hacken und im restlichen Öl 1 Min. braten. Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Tofu, Nudeln, Omelettstreifen und Sprossen unter Rühren 3-4 Min. mitbraten. Mit Sojasauce, Limettensaft, Salz und Zucker würzen. Mit Koriander bestreut servieren. Die restliche Limette vierteln. Limette, Erdnüsse und braunen Zucker in Schälchen zum Pad Thai reichen.