

Pad Thai

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tamarindenpaste	1 Esslöffel
Knoblauch	2 Stk.
Chilipulver	1 Messerspitze(n)
Zwiebeln	1 Stk.
Karotten / Möhren	2 Stk.
Erdnüsse	1 handvoll
Fischsauce / Fischsoße	3 Esslöffel
Limetten / Limonen	1 Stk.
Erdnußöl / Erdnussöl	2 Esslöffel
Gemüse	1 handvoll
chinesische Eiernudeln	
Putenfleisch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Reisnudeln al dente kochen.

Knoblauch fein schneiden, Zwiebel, Karotten und Gemüse nach Belieben in Scheiben schneiden. Erdnussöl in Wok oder Pfanne geben und erhitzen. Knoblauch, Zwiebel, Chilipulver, Fischsauce und Tamarindenpaste dazugeben und anschwitzen. Dann Gemüse/Karotten, wenn gewünscht würfelig geschnittenes Fleisch zugeben und gar kochen.

Zum Schluss die gekochten Nudeln und ein aufgeschlagenes Ei zum Gemüse in den Wok geben und gut untermischen.

Das fertige Gericht wird mit Limetten und zerkleinerten Erdnüssen garniert.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1665-Pad-Thai.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at