

Phat Thai



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Reisnudeln	200 g
Austernsauce / Austernsoße	4 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Feinkristallzucker	1 Teelöffel
Chilipulver	1 Prise(n)
Shrimps	100 g

Zubereitung:

Nudeln in einem Topf mit lauwarmen Wasser einweichen, ev. leicht vorkochen,
Öl im Wok erhitzen,
Shrimps kurz im heißen Öl anbraten und anschließend aus dem Wok nehmen, beiseite stellen,
Zwiebel schälen und in Streifen schneiden,
Knoblauch schälen und fein hacken,
Zwiebel und Knoblauch kurz und heiß im Wok anbraten,
Nudeln zugeben,
Zucker, Fischsauce, Chili und Salz vermengen,
und über die Nudeln gießen,
Nudeln beiseite schieben,
Ei in den heißen Wok schlagen und schnell verquirlen,
Ei mit den Nudeln vermengen,
Shrimps zugeben, vermengen.

Gutes Gelingen wünscht

