

# Pad Thai mit Garnelen und Tamarindensauce

Gesamtzeit **30 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für das Gericht:

- 500 g** Reisnudeln, getrocknet
- 120 ml** Pflanzenöl
- 1 kg** Garnelen, geschält, entdarnt
- 150 g** Tofu, fest, in Würfeln
- 150 g** Karotte, in dünnen Streifen
- 25 g** Knoblauch (5 Zehen), fein gehackt
- 10** Eier, verquirlt
- 150 g** Mungobohnensprossen

### Für die Pad-Thai-Sauce:

- 500 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte salzreduzierte Sojasauce
- 100 g** Tamarindenpaste
- 100 ml** Fischsauce
- 100 ml** Limettensaft
- 100 g** Palmzucker oder Rohrzucker
- 200 ml** Wasser

### Zum Garnieren:

- 100 g** Erdnüsse, gehackt
- 10** Stiele Koriander, gezupft
- 10** Limettenschnitze

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Reisnudeln ca. 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, bis sie weich sind.

### Schritt 2

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen 2–3 Minuten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Nun Tofu 4–5 Minuten braten. Karotte und Knoblauch dazugeben und weitere 1–2 Minuten braten.

### Schritt 3

Eier unterrühren und garen, bis sie fest werden und zerfallen.

### Schritt 4

Nudeln mit etwas Einweichwasser hinzufügen. Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Tamarindenpaste, Fischsauce, Limettensaft, Palmzucker und Wasser vermischen, in die Pfanne geben und 3–4 Minuten unter Rühren braten, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss die Garnelen und Mungobohnensprossen hinzufügen.

### Schritt 5

Heiß servieren, mit Erdnüssen und Koriander bestreuen und mit einem Limettenschnitz garnieren.