

Pad Thai

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

| | |
|----------------------|--|
| 2 EL | Tamarinden Paste |
| 4 EL | Brauner Zucker |
| 150 ml | Wasser |
| 2 EL | <u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u> |
| 1 TL | Chiliflocken |
| Für den Rest: | |
| 0,5 Bund | Koriander |
| 1 | Stange Frühlingslauch |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 | Schalotten |
| 60 g | Erdnüsse |
| 2 | Limetten |
| 300 g | Reisnudeln |
| 2 | Hähnchenbrüste ohne Haut |
| 2 EL | Kokosfett |
| 60 g | Bohnensprossen |
| 2 | Eier |

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Sauce Tamarinden Paste und Zucker in eine Schüssel geben. Mit heißem Wasser aufgießen und mit Kikkoman Sojasauce und Chiliflocken abschmecken.

Schritt 2

Koriander waschen, trocknen und abzupfen. Frühlingslauch waschen, trocknen und fein schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und klein schneiden. Erdnüsse grob hacken. Limetten abreiben und auspressen.

Schritt 3

Reisnudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 6 Minuten einweichen, dann mit heißem Wasser übergießen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Schritt 4

In der Zwischenzeit Hähnchenbrust klein schneiden und in einer Pfanne mit Kokosöl scharf anbraten.

Schritt 5

Schalotten, Knoblauch und Reisnudel zugeben und schwenken. Bohnensprossen und Eier hinzugeben und erneut gut schwenken. Mit der Tamarindensauce ablöschen und dem Limettensaft und -abrieb abschmecken.

Schritt 6

Pad Thai auf Teller verteilen. Mit Koriander und

Frühlingslauch garnieren.