

Pad Thai

Zubereitungszeit

35 Minuten



Zutaten für 4 Personen

Für die Sauce:

4 EL Tamarinden Paste
9 EL brauner Zucker
300 ml Wasser
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 TL Chiliflocken

Für den Rest:

1 Bund Koriander
2 Stange Frühlingslauch
5 Knoblauchzehen
5 Schalotten
120 g Erdnüsse
5 Limetten
600 g Reisnudeln
4 Hähnchenbrüste ohne Haut
4 EL Kokosfett
120 g Bohnensprossen
4 Eier

1. Für die Sauce Tamarinden Paste und Zucker in eine Schüssel geben. Mit heißem Wasser aufgießen und mit Sojasauce und Chiliflocken abschmecken.
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.
3. Reisnudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 6 Minuten einweichen, dann mit heißem Wasser übergießen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit Hähnchenbrust klein schneiden und in einer Pfanne mit Kokosöl scharf anbraten.
5. Schalotten, Knoblauch und Reismudeln zugeben und schwenken. Bohnensprossen und Eier hinzugeben und erneut gut schwenken. Mit der Tamarindensauce ablöschen und dem Limettensaft und -abrieb abschmecken.
6. Pad Thai auf Teller verteilen. Mit Koriander und Frühlingslauch garnieren.

Guten Appetit!