MEIN GENUSS



# Pad Thai



**It’s a match!**

Unser Zitronenpfeffer harmoniert wunderbar mit den Aromen der asiatischen Küche!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Soße für das Pad Thai zubereiten: Dafür die Tamarindenpaste mit dem Zucker in 120ml heißem Wasser auflösen und die restlichen Zutaten (Sojasauce, Reisessig, Sriracha) unterrühren.
2. Zunächst die Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Dann die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken oder reiben und die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und vorerst beiseitestellen. Zum Schluss den Tofu in feine Streifen schneiden.
3. Im nächsten Schritt die Pfanne oder den Wok erhitzen und das Öl hineingeben. Den Knoblauch, die Zwiebeln und den Tofu hinzugeben und kurz anbraten. Die fertigen Nudeln mit der Hälfte der Soße zugeben, kurz vermischen und auf eine Seite der Pfanne schieben. Nun das Ei auf der „freien“ Hälfte braten.
4. Im letzten Schritt werden alle Zutaten wieder gemischt und die übrige Soße über die Nudeln gegeben. Mit den Sojasprossen, den gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln servieren.

## Zutaten

3 EL Öl, neutral
300 g Reisnudeln
1 Block Tofu, fest
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 Eier
Erdnüsse, gehackt
100 g Sojasprossen
1 Bund Lauchzwiebeln
Zitronenpfeffer

*Sauce:*

2 EL Tamarindenpaste
5 EL brauner Zucker
6 EL Sojasauce
3 EL Reisessig
1 TL Sriracha

*Topping:*

50 g Erdnüsse, gehackt
1 Limette
Frühlingszwiebeln
Frischer Koriander

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.05.2027.