

Pad thai mit Hühnchen und Garnelen

Für zwei Personen

Für die Pad thai-Sauce:

2 Limetten	1 EL Fisch-Sauce	2 TL helle Sojasauce
4 EL Tamarinden-Paste	2 EL brauner Zucker	

Für die Pad Thai Nudeln:

1 Hähnchenbrustinnenfilet, 150 g	4 Riesengarnelen, küchenfertig	150 g extra fester Tofu
400 g Reismudeln	300 g Sojasprossen	2 Limetten
4 EL ungesalzene Erdnüsse	2 Eier, Raumtemperatur	2 EL helle Soja Sauce
1 EL Fischsauce	1 Bund Schnittlauch	2 EL weißer Zucker
2 TL mildes Chilipulver	Pflanzenöl	

Zum Garnieren:

1 EL geröstete Erdnüsse, ungesalzen

Für die Pad thai-Sauce:

Tamarinden-Paste, brauner Zucker, 3 EL Wasser, Fischsauce und helle Sojasauce in eine Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und kurz beiseitestellen. Limetten halbieren in Viertel schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

Für die Pad Thai Nudeln:

Getrocknete Pad Thai Nudeln für 5-10 in heißem Wasser einweichen bis sie eine weiße Farbe angenommen haben. Abgießen und gut abtropfen lassen. Garnelen waschen, trocken tupfen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Tofu in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Sojasprossen abrausen und abtropfen lassen.

Im heißen Wok Öl erhitzen, Garnelen kräftig darin anbraten. Auf einen Teller geben und beiseite stellen. Nun das Hähnchenfleisch und den Tofu im Wok anbraten. Nudeln, Eier, Soja Sprossen und Schnittlauch hinzugeben und nach und nach mit der Pad thai Sauce von zuvor begießen. Alles ca. 3 Minuten anbraten. Nun die Garnelen wieder hinzufügen. Erdnüsse grob hacken, zugeben. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Nudeln nach Bedarf mit Soja Sauce, Fischsauce, Limettensaft, mildem Chilipulver und Zucker abschmecken.

Zum Garnieren:

Pad thai mit Garnelen und Hähnchen auf Tellern anrichten, mit Erdnüssen garnieren und servieren.

Bell Kink am 20. September 2017