

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Tofu in Tomaten-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------------|---------------------|------------------------------|
| 200 g Riesen-Garnelen | 200 g Reismudeln | 100 g Tofu (mittelhart) |
| 250 g Tomaten | 1 rote Peperoni | 2 Limetten |
| 2 Knoblauchzehe | 1 Bund Schnittlauch | $\frac{1}{2}$ Bund Koriander |
| 100 g Sojasprossen | 3 Eier | 50 g saures Tamarindenmark |
| 20 g Erdnüsse | 2 EL Sojasauce | 2 EL Fischsauce |
| Pflanzenöl, Chilipulver | 2 EL Palmzucker | Salz, Pfeffer |

Die Tomaten klein schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Tomaten mit dem Knoblauch, dem Tamarindenmark und dem Palmzucker aufkochen. Die Reismudeln in kochendem Salzwasser zehn Minuten kochen lassen. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Soja- Sauce und den Knoblauch verrühren und die Garnelen darin marinieren. Den Tofu in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Eier verquirlen und mit einem Löffel in einer weiteren Pfanne ein Netz aus der Eiermasse anbraten. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Pflanzenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Anschließend die Reismudeln dazugeben. Die Tomaten, den Tofu, den Schnittlauch und die Sojasprossen dazugeben. Mit der Fisch- und Sojasauce auffüllen. Die Peperoni und den Koriander klein schneiden. Die Erdnüsse grob zerkleinern. Das Eiernetz auf einem Teller anrichten und das Pad Thai darauf anrichten. Mit dem Koriander, der Peperoni, den Erdnüssen, dem Chilipulver und der Limette garnieren.

Sawitree Liss am 19. August 2013