

Pad Thai

Thailand (für 4 Personen)

Zutaten:

- 250g breite Reis-Bandnudeln
- 400g kleine geschälte Scampi
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300g Mungosprossen
- 3 Eier
- 1 Limette
- Sesamöl
- eine Hand voll Erdnüsse
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Tamarindenpaste
- ein grosser Spritzer Fischeauce
- wenig Chiliflocken (je nach Schärfewunsch)

Vorbereitung:

- Salzwasser in grossem Topf zum Kochen bringen und dann Platte abschalten. Darin die Nudeln ca. 10 Minuten (nach Anleitung) einweichen. Sie sollen bissfest und nicht matschig sein. Mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen und beiseitelegen.
- Die Frühlingszwiebeln waschen und den grünen Teil in 3cm lange Stücke schneiden und dann längs noch halbieren. Den weissen Teil klein schneiden.
- Knoblauch klein schneiden.
- Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen.
- Die Erdnüsse im Mörser zerkleinern.
- Die Limette waschen. Eine Hälfte für die Sauce verwenden und den Rest in kleine Schnitze schneiden als Dekoration.
- Die Sauce in einem sehr kleinen Topf herstellen aus:
 - 1dl Wasser
 - Zucker
 - Tamarindenpaste
 - Fischeauce
 - Chiliflocken
 - ½ ausgepresste LimetteKurz köcheln und rühren, bis alles aufgelöst ist.

Zubereitung:

- Im Wok oder einer grossen Bratpfanne mit Sesamöl das Weiss der Frühlingszwiebeln sowie den Knoblauch sachte andünsten.
- Die Scampi zugeben und ein paar Minuten braten.
- Die Reismnudeln zusammen mit der Hälfte der Sauce sehr gut unterrühren. Kurz köcheln und dann die Nudeln auf eine Seite der Pfanne schieben.
- Auf der anderen freien Seite das flüssige Ei kurz anbraten und dann unter die Nudeln mischen.

- Dann nacheinander die Mungosprossen, das Grüne der Frühlingszwiebeln, die Erdnüsse und den Rest der Sauce unterrühren und kurz heiss kochen.
- In eine Servierschale geben und die Limetten obenauf.

Tipp:

- Die Pad Thai Sauce gibt es auch fertig im Beutel zu kaufen. Keine schlechte Alternative. Ich pimpe sie noch mit Limettensaft und Fischeauce auf.
- Phat Thai oder Pad Thai ist ein traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche.

