

Pad-Thai-Erdnuss Nudeln

- bringen fernöstliche Genüsse in unsere Küche



Zutaten für 4 Portionen

250	g	Pad Thai Noodles
500	g	Gemüse je nach Verfügbarkeit (z.B. Karotten, rote Paprika, Zucchini...)
2	Stk	Frühlingszwiebel
250	g	(1Glas) Mung Bohnensprossen
2	Stk	Knoblauchzehen
250	g	geräucherten Tofu
50	g	Erdnüsse
50	g	Kokosnuss-Stücke oder Kokosraspeln
1	EL	Tamari
1	EL	Fischsauce
4	TL	Kokosblütenzucker
1	EL	Erdnussbutter
2.5	TL	Limettensaft
1	EL	Verjus
2	TL	Chiliflocken
1	Bd.	Koriander
1	Bd.	Thai-Basilikum
		Sesam- oder Kokosöl

Zubereitung

Gemüse und Zwiebel in schmale Streifen schneiden. Frühlingszwiebel, Koriander und Basilikum grob schneiden. Knoblauchzehen fein hacken. Erdnüsse und Kokosnuss anrösten und grob hacken. Tofu in 1 cm große Würfel schneiden.

Ein Viertel der Frühlingszwiebeln, Bohnensprossen, des Korianders und Basilikums und die Hälfte der Erdnüsse für das Topping beiseite stellen.

Nudeln in 2 Tassen Wasser für 2 Minuten kochen, abseihen und kalt abschrecken. In einer Pfanne in etwas Kokos- oder Sesamöl anbraten. Warm halten.

In einer großen Pfanne Kokosöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Tofu goldbraun anbraten. Das Gemüse zugeben und kurz anbraten.

Mit Tamari, Fischsauce, Kokosblütenzucker, Erdnussbutter, Limettensaft, Verjus und Chiliflocken

Pad-Thai-Erdnuss Nudeln

- bringen fernöstliche Genüsse in unsere Küche

eine Sauce rühren und in die Pfanne mit Gemüse geben. Gut vermischen und braten bis das Gemüse gar ist, aber noch Biss hat.

Nun die Hälfte der Erdnüsse, Kokosnuss, Mung Bohnensprossen, Frühlingszwiebel, Koriander und Thai-Basilikum beifügen und 1 Minute braten.

Pad Thai auf Teller anrichten und Bohnensprossen, Frühlingszwiebel, Kräuter und Nüsse darübergeben.

Tipp: Man kann das Gemüse mit dem Spiralschneider schneiden, jedoch ganz zum Schluss dazugeben und nur kurz mitbraten.

Rezeptart: [Hauptspeise](#) | Saison: [Ganzjährig](#) | Zubereitung: [Vegetarisch](#)