

Pad Thai mit Crevetten und Tamarindensauce

Gesamtzeit **30 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Gericht:

- 500 g** Reisnudeln, getrocknet
- 120 ml** Pflanzenöl
- 1 kg** Crevetten, geschält, entdarnt
- 150 g** Tofu, fest, in Würfeln
- 150 g** Karotten, in dünnen Streifen
- 25 g** Knoblauch (5 Zehen), fein gehackt
- 10** Eier, verquirlt
- 150 g** Mungobohnensprossen

Für die Pad-Thai-Sauce:

- 500 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz
- 100 g** Tamarindenpaste
- 100 ml** Fischsauce
- 100 ml** Limettensaft
- 100 g** Palmzucker oder Rohrzucker
- 200 ml** Wasser

Zum Garnieren:

- 100 g** Erdnüsse, gehackt
- 10** Stiele Koriander, gezupft
- 10** Limettenschnitze

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reisnudeln ca. 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, bis sie weich sind.

Schritt 2

Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Crevetten 2–3 Minuten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Nun Tofu 4–5 Minuten braten. Karotten und Knoblauch dazugeben und weitere 1–2 Minuten braten.

Schritt 3

Eier unterrühren und garen, bis sie fest werden und zerfallen.

Schritt 4

Nudeln mit etwas Einweichwasser hinzufügen. Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Tamarindenpaste, Fischsauce, Limettensaft, Palmzucker und Wasser vermischen, in die Pfanne geben und 3–4 Minuten unter Rühren braten, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss die Crevetten und Mungobohnensprossen hinzufügen.

Schritt 5

Heiss servieren, mit Erdnüssen und Koriander bestreuen und mit einem Limettenschnitz garnieren.