

# GERÜHRTE NUDELPFANNE – PAD THAI GUNG SOTT

## Zutaten:

ca. 2 Portionen



### **Für die Sauce:**

60g Palmzucker

40g Fischsauce

40g Tamarindsauce

1 TL Chilipulver

### **Für die Nudeln:**

230g Reisnudeln

160g Sojabohnensprossen

250g rohe Garnelen

100g schnittfester Tofu

20g geschnittene Sellerieblätter

30g Erdnüsse

1-2 Eier

2St. Rote Zwiebel

4EL Öl (zB Sesamöl)

Brühe

## Zubereitung:

Zu Beginn die Reisnudeln in warmem Wasser ungefähr 1 Stunde einweichen.

Die Zutaten für die Sauce in einer Pfanne kurz anbraten und bei Seite stellen.

Etwas Öl in der Pfanne oder im Wok erhitzen, Garnelen und Tofu kurz darin anbraten.

Die zuvor hergestellte Sauce über die Garnelen geben und köcheln bis die Garnelen gar sind. Zur Seite stellen.

Tofu in einer extra Pfannen nun gar braten, die roten Zwiebeln dazugeben und mitbraten lassen.

Die eingeweichten Nudeln mit in die Pfanne geben und etwas Brühe eingießen. In der Mitte der Nudeln eine Mulde formen (Ähnlich wie beim Mehl wenn man Teig vorbereitet).

In die Mulde die Eier hineingeben und umrühren.

Zum Schluss die Erdnüsse, Sojasprossen und Sellerieblätter beimengen und kurz umrühren.

Auf einem Teller anrichten und mit Sojasprossen und Zitronen dekorieren

Guten Appetit!