



Pad Thai mit Gemüse und Crevetten, Poulet oder Tofu.

Zutaten

- 600 g FINDUS Thai Mix
- 350 g breite Reismudeln
- 8 Riesencrevetten
(wahlweise: 400 g Poulet oder 400 g Tofu)
- 1 TL Erdnussöl
- 1 Messerspitze Chiliflocken
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 Limette (Saft)
- Salz und Pfeffer
- 120 g Erdnüsse, fein gehackt

Für die Sauce

- 50 g Palm- oder Rohrzucker
- 4 TL Tamarindenpaste
- 1 EL Fischsauce
- ½ TL Sesamöl
- 2 EL Weissweinessig
- 4 EL heisses Wasser

Zum Servieren

- Chinesischer Schnittlauch
(Knoblauchschnittlauch), fein gehackt
- Erdnüsse geröstet
- 4 Limettenschnitze

Zubereitung

Auf einen Blick.

Hauptgericht für 4 Personen
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Sauce mischen und Crevetten anbraten.

Die Reismudeln gemäss Packungsbeilage zubereiten. Für die Sauce den Zucker mit der Tamarindenpaste und den flüssigen Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Erdnussöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Riesencrevetten darin anbraten, mit Salz, Pfeffer sowie Chiliflocken würzen und zur Seite stellen.

FINDUS Thai Mix zusammen mit den Frühlingszwiebeln, dem Chili und dem Knoblauch köcheln lassen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Chilischote entkernen und mit dem Knoblauch fein hacken. Alles mit etwas Sesamöl in eine grosse Bratpfanne oder einen grossen Wok geben und kurz anbraten. Den FINDUS Thai Mix und den Limettensaft dazugeben und 4 bis 5 Minuten köcheln lassen.

Gemüse, Sauce, Reismudeln, Crevetten sowie Erdnüsse vermengen und anbraten.

Die Reismudeln, die Crevetten und die gehackten Erdnüsse zum Gemüse in die Pfanne geben. Die Sauce dazugeben, alles gut vermengen und unter gelegentlichem Rühren einige Minuten anbraten.

Mit Limette, Chinesischem Schnittlauch und Erdnüssen garnieren und servieren.

Zum Anrichten mit den gerösteten Erdnüssen sowie mit dem Chinesischen Schnittlauch garnieren und mit Limettenschnitzen servieren. Guten Appetit!