

Pad Thai mit Tofu

(Rezept für 4 Personen)

200g Tofu
500g gekochte Reisnudeln
(alternativ 30 Min. in warmem Wasser
eingelegt)
100g Erdnüsse (ungesalzen)
100g Enoki-Pilze
(alternativ Mungobohnensprossen)
200g Chinakohl
4 EL Fischsauce
3 EL Tamarindensauce oder -paste
2 Eier
2 Schalotten
3-4 Knoblauchzehen
6 EL zerkleinerter Palmzucker (alternativ brauner Zucker)
1 Limette



Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Den Chinakohl in Streifen schneiden. Den Tofu in Würfel schneiden.

Erdnüsse in einer Folie oder einem Geschirrtuch grob hacken.

Fischsauce, Tamarindensauce und Palmzucker bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Palmzucker aufgelöst hat. Topf beiseite stellen.

Die Schalotten glasig anschwitzen. Tofu hinzugeben und leicht braun anbraten. Am Schluss den Knoblauch unterrühren.

Die Eier hinzugeben und zügig umrühren bis Dotter und Eiweiß fest sind.

Die Ei-Tofu-Mischung an den Rand der Wokpfanne schieben.

Die gekochten Reisnudeln in die Wokpfanne geben und die vorbereitete Sauce untermischen.

Chinakohl hinzugeben und mit die Reisnudeln mit der Ei-Tofu-Mischung vermengen. Alles gut durchrühren und noch einmal kurz anbraten. Falls nötig, mit Salz abschmecken.

Die gehackten Erdnüsse darüber streuen und mit einer geviertelten Limette am Teller anrichten. Die Limette wird nach Belieben frisch über das fertige Gericht geträufelt.