



Pad Thai

von Melvin Johner

Mengen für 24 Personen

Tofu & Reismudeln

Tofu im Wok oder in einer Bratpfanne im heissen Öl anbraten, in eine Schüssel geben, beiseite stellen. Reismudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergiessen, zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen, abtropfen, beiseite stellen.

Gemüse

Öl im Wok oder in einer Bratpfanne erhitzen, Bundzwiebeln ca. 1 Min. rührbraten, Knoblauch begeben, 1 Min. mitbraten, Peperoni und Rübli begeben, ca. 2 Min. fertigbraten.

Sauce

Bouillon und alle Zutaten bis und mit Limettensaft zum Gemüse geben, aufkochen. Maizena mit dem Wasser anrühren, begeben, aufkochen, einige Min. köcheln. Beiseite gestellten Tofu, Reismudeln und die Hälfte des Bundzwiebelgrüns begeben.

Anrichten

Pad Chai in Schalen anrichten, mit dem restlichen Bundzwiebelgrün, Limettenschnitzen, Erdnüssen und Koriander bestreuen.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17187/veganes-pad-thai?startAuto1=0&menge=10>

Tags: Vegetarisch, Vegan

720 g Lauch
720 g Rübli
7.2 Stück Peperoni
360 g Frühlingszwiebeln
1.44 kg Tofu
12 Stück Knoblauchzehen
1.44 kg Reismudeln
960 g Erdnüsse (gesalzen)
480 g Limetten
9.6 dl Bouillon (flüssig)
1.92 dl Ahornsirup
1.2 dl Sojasauce
72 g Hot Mex Sauce

72 g Maisstärke/Maizena

120 g Koriander

7.2 EL Öl