

Pad Thai

von Melvin Johner

Mengen für 27 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: Vegan, Vegetarisch

810 g Lauch

810 g Rübli

8.1 Stück Peperoni

405 g Frühlingszwiebeln

1.62 kg Tofu

13.5 Stück Knoblauchzehen

1.62 kg Reismudeln

1.08 kg Erdnüsse (gesalzen)

540 g Limetten

1.08 Liter Bouillon (flüssig)

2.16 dl Ahornsirup

1.35 dl Sojasauce

81 g Hot Mex Sauce

81 g Maisstärke/Maizena

135 g Koriander

8.1 EL Öl