

Pad Thai von janinehauser@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1640721271671939/Thailaendisches-Pad-Thai.html?portionen=10>

Gewürze: Chillipulver, Kurkuma

625 kg Reismudeln	kochen und beiseite stellen
500 g Frühlingszwiebeln	4-6 Stücke fein hacken (Achtung: Grün der Frühlingszwiebeln werden später gebraucht, aber auch fein geschnitten)
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehakt
700 g Pouletgeschnetzeltes	Pouletbrust schnetzeln und mit Öl und Frühlingszwiebeln und Knoblauch anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen
600 g Tofu	In Würfel schneiden und in Kurkuma wenden, dann anbraten und zur Seite stellen.
5.0 Stück Eier	in etwas Öl rührbraten, wenn Eier fast durch sind, mit Nudeln, Poulet und Frühlingszwiebeln mischen, anschliessend Pad Thai Sauce hinzufügen und gut mischen
3.0 Stück Limetten	Vierteln und untermischen
500 g Sojasprossen	zusammen mit dem Grün der Frühlingszwiebeln dazugeben
2.0 g Koriander	In Schüssel separat anbieten
20 g Cashewnüsse	Klein hacken und in Schüssel separat anbieten
1.0 g Chilischoten	Nach Bedarf beifügen oder in Schüssel separat anbieten

+ Pad Thai Kochsauce (500 ml pro 10 P.)