Pad Thai von poco eso

Mengen für 10 Personen

800 g Reisnudeln	
3.0 Stück Pepperoni	
250 g Rüebli	
100 g Frühlingszwiebeln	
250 g Mungobohnensprossen	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 cl Limettensaft	
500 g Räuchertofu	
10 g Tamarindenpaste	
5.0 g Zucker	
100 g Erdnüsse (gesalzen)	
5.0 cl Erdnussöl	
2.0 cl Fischsauce	vegan-> Migi evt. nicht, aber Prodega?

Reisnudeln in warmem Wasser einlegen
Knoblauch und Weiss der Frühlingszwiebeln anbraten. Zerkleinerte Peperoni, Rüebli dazu. Evtl. Tofu separat anbraten. Zum Schluss Sojasprossen dazu.
Sauce: Limettensaft, Tamarindenpaste, Zucker, Fischsause und Erdnussöl vermengen.
Zum Schluss alles Zusammen geben.
Gehackte Erdnüsse als Topping