



Pad Thai Mikesch

von Rahel Bürgi

Mengen für 60 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/pad-thai>

6.0 Liter Sojasauce
6.0 kg Tofu
3.9 kg Reismudeln
3 kg Sojasproussen
1.8 kg Frühlingsswiebeln
900 g Erdnüsse (gesalzen)
1.5 dl Rapsöl
60 Stück Eier
12 Stück Limetten
120 g Koriander

#Zutaten Garnitur: Frischer Koriander und Limettenschnitze#1. Tofu Stücke, weisse Frühlingsswiebeln gehackt und Knoblauch im Öl anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. 2. Poulet im Öl anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. 3. Gekochte Nudeln in die Pfanne geben und kurz anbraten. 4. Pad Thai Sauce hinzufügen und gut mit den Nudeln mischen. 5. Nudeln auf die Seite schieben, das Ei in wenig Öl anbraten und wenden. Wenn die Eier fast durch sind, mit den Nudeln mischen. 6. Poulet sowie das Grün der Frühlingsswiebeln und Mungbohnenkeimlinge hinzufügen. 7. Nach Belieben mit Fischsauce Thai Kitchen abschmecken.