

# Pad Thai Mikesch von Rahel Bürgi

Mengen für 95 Personen

Quelle: Migros Thai Kitchen

9.5 Liter Sojasauce
9.5 kg Tofu
6.18 kg Reismudeln
4.75 kg Sojasprossen
2.85 kg Frühlingszwiebeln
1.42 kg Erdnüsse (gesalzen)
2.38 dl Rapsöl
95 Stück Eier
19 Stück Limetten
190 g Koriander

#Zutaten Garnitur: Frischer Koriander und Limettenschnitze#  
1. Tofu Stücke, weisse Frühlingszwiebeln 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 Frühlingszwiebeln und Mungbohnenkeimlinge hinzufügen.  
7. Nach Belieben mit Fischsauce Thai Kitchen abschmecken.