Pad Thai Vegan von Annabella

Mengen für 23 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/17187/veganes-pad-thai?startAuto1=0&menge=10

1.44 kg Tofu	
345 g Erdnüsse (gesalzen)	
1.44 kg Reisnudeln	
1.15 kg Limetten	2.5 Stk
23 Stück Knoblauchzehen	
5.75 Stück Pepperoni	rot
5.75 Stück Rüebli	
17.3 g Frühlingszwiebeln	"bundzwiebeln" Stück - nicht gramm
2.53 dl Ahornsirup	
1.73 dl Sojasauce	
57.5 g Maisstärke/Maizena	

Tofu & Reisnudeln

Tofu im Wok oder in einer Bratpfanne im heissen Öl anbraten, in eine Schüssel geben, beiseite stellen. Reisnudeln 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 beigeben, 1 Min. mitbraten, Peperoni und Rüebli beigeben, ca. 2 Min. fertigbraten.

Sauce

Bouillon und alle Zutaten bis und mit Limettensaft zum Gemüse geben, aufkochen. Maizena mit dem Wasser anrühren, beigeben, aufkochen, einige Min. köcheln. Beiseite gestellten Tofu, Reisnudeln und die Hälfte des Bundzwiebelgrüns beigeben.

Anrichten

Pad Chai in Schalen anrichten, mit dem restlichen Bundzwiebelgrün, Limettenschnitzen, Erdnüssen und Koriander bestreuen.