



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 Rüebl | |
| 17.3 g Frühlingszwiebeln | "bundzwiebeln" Stück - nicht gramm |
| 2.53 dl Ahornsirup | |
| 1.73 dl Sojasauce | |
| 57.5 g 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 begeben, 1 Min. mitbraten, Peperoni und Rüebl begeben, ca. 2 Min. fertigbraten.

Sauce

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

Anrichten

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