



Pad Thai Vegi

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 120 Personen

Quelle: [https://asiastreetfood.com/rezept/pad-](https://asiastreetfood.com/rezept/pad-thai/?asintern_source=asiastreetfood.com&asintern_campaign=recipe_Overview_Page&asintern_medium=teaser&asintern_content=recipeteaser)

[thai/?asintern_source=asiastreetfood.com&asintern_campaign=recipe_Overview_Page&asintern_medium=teaser&asintern_content=recipeteaser](https://asiastreetfood.com/rezept/pad-thai/?asintern_source=asiastreetfood.com&asintern_campaign=recipe_Overview_Page&asintern_medium=teaser&asintern_content=recipeteaser)

6 kg Reisnudeln	
600 g Schalotte	
6 kg Frühlingszwiebeln	
3 kg Tofu	
60 Stück Eier	
720 g Erdnüsse (gesalzen)	
3 kg Sojasprossen	Mungobohnensprossen
1.8 kg Limetten	
60 Stück Knoblauchzehen	

1.

Die Nudeln in lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen.

2.

Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Den Knoblauch schälen und feinhacken.

Das Grüne der Frühlingszwiebel in 3cm lange Stücke schneiden, diese je nach Größe längs halbieren oder vierteln.
Das Weiße fein hacken.

Den Tofu in 0,5cm Würfel schneiden.

Den Rettich- sofern verwendet – in feine Würfel schneiden.
Die Eier in einer Schale aufschlagen und verquirlen.

Die Erdnüsse im Mörser grob zerstoßen.

Die Mungbohnenprossen waschen und putzen.

Die Limette in Achtel schneiden.

Die Nudeln aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

3.

Für die Saucenmischung Kokosblütenzucker, Tamarindenmark, Fischsauce und die Chiliflocken zusammen mit 200ml Wasser in einer Schale verrühren.

4.

Zum Braten am besten eine flache Antihafpfanne mit 28cm Durchmesser verwenden. Damit kann man verhindern, dass das Ei anbrennt. Außerdem einen flachen Holzspatel verwenden.

Die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, 2 EL Öl hineingeben. Die Schalotten und das Weiße der Frühlingszwiebeln andünsten, nach 30 Sekunden den Knoblauch hinzugeben. Darauf achten, dass nichts braun wird.

Den Tofu und den Rettich dazugeben und unter Rühren weitere 30 Sekunden braten.

Jetzt die Nudeln hinzugeben und alles gründlich vermischen.

der Saucenmischung dazugeben und wieder gründlich vermischen.

Die Nudeln sollten jetzt weich werden, aber nicht matschig. Sie dürfen aber auch nicht mehr zäh sein. Gegebenenfalls noch von der restlichen Saucenmischung oder etwas heißes Wasser zugeben.

5.

Mit dem Holzspatel die Nudelmasse in eine Hälfte der Pfanne schieben. Auf die freie Fläche einen Spritzer Öl geben,

Die Garnelen hinzugeben und von beiden Seiten 30 Sekunden anbraten. Anschließend auf die Seite mit den Nudeln schieben.

Wieder einen Spritzer Öl auf die freie Fläche geben und die Eimasse hineingleiten lassen, kurz stocken lassen und dann mit dem Spatel zerteilen. Es sollte mehr einem Rührei als einem Omelett ähneln. Sobald das Ei zu einer festen Masse geworden ist, mit der Nudelmasse vermengen.

6.

Schliesslich die Mungbohnen sprossen, die Erdnüsse und das Grüne der Frühlingszwiebeln hinzufügen.

Alles nochmals gründlich vermischen und solange weiter braten, bis die Frühlingszwiebeln etwas weich geworden sind.

Servieren und mit Limette abschmecken. Eventuell noch mit etwas Chiliflocken nachwürzen.

!!!! Zutaten für Sauce:

2.5 EL Kokosblütenzucker

2.5 TL Tamarindenpaste

10 EL Fischsauce

Rote Chilliflocken