Pad Thay von Leon Fahrni

Mengen für 10 Personen

Quelle: Meera Sodha - Asien vegetarisch

55 g Tamarindenpaste	Bei der Verwendung von Tamarindenkonzentrat etwas weniger nehmen.
360 g Erdnussbutter	
80 g Rohrzucker	
1.0 dl Sojasauce	
8.0 Stück Limetten	Saft auspressen
8 cl Wasser	
1.05 kg Broccoli	In Röschen geschnitten und geputzt
50 g Ingwer	
7.0 Stück Knoblauchzehen	zerdrückt
560 g Tofu	abgetropft und gewürfelt
625 g Reisnudeln	
500 g Frühlingszwiebeln	gehackt
200 g Erdnüsse ungesalzen	zerkleinert
200 g Minze (frisch)	zum servieren

Alle Zutaten bis und mit Wasser zu einer Sauce verrühren.
Die Nudeln nach Packungsangabe zubereiten und unter kaltem Wasser abschrecken mit etwas Öl beträufeln.

Den Tofu in einer grossen Pfanne anbraten.
Ingwer, Knoblauch beigeben.
Den Brokkoli und soviel Wasser beigeben, dass es nicht anbrät. Deckel drauf und 3 minuten kochen lassen.
Sauce und die Hälfte der Frühlingszwiebeln dazugeben.
Sorgfältig die Nudeln untermischen.
Mit Erdnüssen, Minze und restlichen Frühlingszwiebeln servieren.