

## Pfannengerührte Nudeln (Phad Kwitiaow)

### Zutaten:

300 g Reismudeln  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
500 g Sojabohnensprossen  
1 kleine rote Paprika  
6 EL Öl  
100 g Tofu, schnittfest  
2 EL Essig  
2 Eier  
3 EL Palmzucker  
2 EL Fischsauce (Nam Pla)  
2 EL süße Sojasauce  
3 Knoblauchzehen  
Chilipulver



### Zubereitung:

- Tofu und Paprika in kleine Würfel schneiden.
- Den Knoblauch klein hacken.
- Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden.
- Sojabohnensprossen waschen.
- Die Nudeln fünf Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Anschließend durch ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abspülen.
- Öl im Wok (Pfanne) erhitzen.
- Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Paprika und Tofu 1 - 2 Minuten anbraten.
- Eier aufschlagen und unter Rühren drei Minuten braten.
- Dann mit den anderen Zutaten im Wok vermischen.
- Nudeln, Sojasprossen, Essig, Zucker, Sojasauce, Chilipulver und Fischsauce dazugeben.
- Alles schnell verrühren und kurz mitbraten.