

Gebratene Reismudeln mit Putenfleisch (Phad Sen Yai Gai)

Zutaten:

400 g Reismudeln
300 g Putenfleisch
4 EL Öl
2 EL Sojasauce
500 g Brokkoli
2 Eier
4 EL Fischsauce (Nam Pla)
4 EL süße Sojasauce
1 großer EL Zucker



Zubereitung:

- Reismudeln in kochendem Wasser etwa fünf Minuten garen.
- Nudeln abspülen und abtropfen lassen.
- Putenfleisch in Streifen schneiden.
- Streifen in Öl und Sojasauce einlegen.
- Brokkoli in kleine Röschen schneiden.
- Röschen in Salzwasser drei Minuten blanchieren.
- Öl im Wok (Pfanne) erhitzen.
- Putenfleisch zugeben und anbraten.
- Die Eier dazuschlagen, verrühren, braten und mit dem Fleisch vermischen.
- Brokkoli hinzugeben und fünf Minuten braten lassen.
- Nudeln, Zucker, Fisch- und süße Sojasauce hinzugeben.
- Alles gut durchmischen.
- Noch einmal alles zusammen kurz braten.