

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.