

# Pad Thai

Gesamtzeit **35 Min.**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>2 EL</b>	Tamarinden Paste
<b>4 EL</b>	brauner Zucker
<b>150 ml</b>	Wasser, heiß
<b>2 EL</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>1 TL</b>	Chiliflocken
<b>Für den Rest:</b>	
<b>0,5 Bund</b>	Koriander
<b>1</b>	Stange Frühlingslauch
<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>2</b>	Schalotten
<b>60 g</b>	Erdnüsse, geröstet
<b>2</b>	Limetten (Saft und Abrieb)
<b>300 g</b>	Reisnudeln
<b>2</b>	Hähnchenbrüste
<b>2 EL</b>	Kokosfett
<b>60 g</b>	Bohnensprossen
<b>2</b>	Eier

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Für die Sauce Tamarinden Paste und Zucker in eine Schüssel geben. Mit heißem Wasser aufgießen und mit Kikkoman Sojasauce und Chiliflocken abschmecken.

### Schritt 2

Koriander waschen, trocknen und abzupfen. Frühlingslauch waschen, trocknen und fein schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und klein schneiden. Erdnüsse grob hacken. Limetten abreiben und auspressen.

### Schritt 3

Reisnudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 6 Minuten einweichen, dann mit heißem Wasser übergießen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

### Schritt 4

In der Zwischenzeit Hähnchenbrust klein schneiden und in einer Pfanne mit Kokosöl scharf anbraten.

### Schritt 5

Schalotten, Knoblauch und Reisnudel zugeben und schwenken. Bohnensprossen und Eier hinzugeben und erneut gut schwenken. Mit der Tamarindensauce ablöschen und dem Limettensaft und -abrieb abschmecken.

### Schritt 6

Pad Thai auf Teller verteilen. Mit Koriander und

Frühlingslauch garnieren.