KIKKOMAN

Pad Thai

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2 EL	Tamarinden Paste
4 EL	brauner Zucker
150 ml	Wasser, heiß
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Chiliflocken

Für den Rest:

0,5 Bund	Koriander
1	Stange Frühlingslauch
2	Knoblauchzehen
2	Schalotten
60 g	Erdnüsse, geröstet
2	Limetten (Saft und Abrieb)
300 g	Reisnudeln
2	Hähnchenbrüste
2 EL	Kokosfett
60 g	Bohnensprossen
2	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.