

Veganes Pad Thai



Zutaten für 4 Personen

- 300 g Mini-Pak Choi
- 300 g Urkohl
- 400 g Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 400 g Tofu
- 4 EL Erdnussöl
- 400 g Reismudeln
- 4 EL Tamarindenpaste
- 6 EL brauner Zucker
- 8 EL Sojasauce
- 2 TL Chilisauce
- 8 EL Wasser
- 2 Händevoll Erdnüsse
- 2 Limetten

Zubereitung:

Den Mini-Pak Choi vom Strunk befreien, waschen und die Blätter in kleine Stücke schneiden. Den Urkohl ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Möhren schälen und in feine Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, ein paar Ringe für das Topping zurückbehalten. Den Knoblauch fein hacken. Den Tofu mit Küchenpapier trockenpressen und in Würfel schneiden. Die Limetten vierteln und die Erdnüsse grob hacken.

Für die Sauce Tamarindenpaste, braunen Zucker, Sojasauce, Chilisauce und Wasser gut miteinander verrühren. Die Reismudeln nach Packungsanweisung zubereiten und beiseitestellen.

Das Erdnussöl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen und den Tofu zusammen mit dem Knoblauch darin ca. 10 Minuten goldbraun anbraten. Möhren, Urkohl und Frühlingszwiebeln hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Nun die Reismudeln, den Mini-Pak Choi und die Sauce dazugeben, alles gut miteinander vermengen und weitere 2 Minuten köcheln lassen.

Die gehackten Erdnüsse und die restlichen Frühlingszwiebeln über das Pad Thai geben und mit den Limetten servieren. Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche