



Internationale Küche

Phad Thai

Zutaten

250 g Reisbandnudeln	100 g rohes Garnelenfleisch	2 Eier verquirlt
2 Esslöffel Öl	1/2 Bund Schnittknoblauch	100 g Bohnensprossen
3 Knoblauchzehen	2 Esslöffel Fischsoße	frischer Koriander
2 Teelöffel gehackte rote Chilischoten	2 Esslöffel Limettensaft	40 g gehackte Erdnüsse
150 g Schweine- oder Hühnerfleisch	2 Teelöffel brauner Zucker	

Zubereitung

Reisbandnudeln 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, abgießen und beiseite stellen.

Öl im Wok oder der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Chili und Schweinefleisch/Hühnchen darin unter ständigem Rühren 2 Minuten anbraten.

Garnelen hinzugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten anbraten.

Den Schnittknoblauch und Nudeln hinzufügen und abgedeckt 1 Minuten erhitzen.

Fischsoße, Limettensaft, Zucker und Eier in die Pfanne geben. Mit einer Zange oder zwei Gabeln gut verrühren und erhitzen.

Mit Sprossen, Koriander und Erdnüssen bestreuen und genießen.