

Pad Thai

250	g	Reisnudeln	in eine Schüssel geben
		Kochendes Wasser	übergossen, zugedeckt 10 Min. quellen lassen, abtropfen, beiseite stellen
250	g	Tofu nature oder Geräuchert	in Würfel schneiden
2	El	Oel	in Bratpfanne erhitzen, Tofu rundum anbraten, herausnehmen
3		Frühlingszwiebeln	in Ringe schneiden (das Grün zur Seite legen
2		Knoblizehen	hacken
1		Peperoni rot	in Streifen schneiden
2		Rüebli	mit dem Sparschäler in L Zungen schneiden
2	El	Oel	in der selben Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln ca. 1 Min. rührbraten, Knoblauch begeben, 1 Min. mitbraten, Peperoni und Rüebli begeben, ca. 2 Min. fertigbraten
1 ½	dl	Gemüsebouillon	alles zusammen zum Gemüse geben, aufkochen
3	El	flüssiger Honig	
2	El	Sojasauce	
1	El	Sriracha Sauce	
½		Limette, Saft	
1	El	Maizena	zusammen anrühren, zum Gemüse geben, aufkochen, einige Minuten köcheln lassen
3	El	Wasser	

Tofu, ½ Grün der Frühlingszwiebeln und Reisnudeln zugeben, gut mischen und warm werden lassen. In Schalen anrichten.

Garnitur:

½ Limette in Schnitze schneiden, darauf geben
2 El gesalzene Erdnüsse, grob gehackt, darüber geben
Etwas Koriander zerpfeifen, darüber geben

