

Pad Thai mit Shrimps

Gebratene Reisnudeln, süß-saure Sauce, Sprossen, Shrimps und geröstete Erdnüsse. Pad Thai gilt als thailändisches Nationalgericht und verzaubert Einheimische wie Touristen gleichermaßen. Mein Freund hat ein Jahr in Thailand gelebt, auf Koh Tao als Tauchlehrer gearbeitet und so das klassische Pad Thai kennen und lieben gelernt. Eine Erinnerung, so stark, dass er auch daheim nicht auf sein Lieblingsgericht verzichten kann. So gibt es auch viele Jahre später und hunderte Kilometer entfernt bei uns authentisches Pad Thai.



Pad Thai mit Shrimps | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 175 Gramm Reisnudeln (5 Millimeter breit) | 60 Gramm Palmzucker | 4 Esslöffel Fischsauce | 100 Gramm Tamarindenpaste | 60 Gramm Schalotten | 125 Gramm gepresster Tofu | 20 Gramm getrocknete Shrimps | 5 Zehen Knoblauch | 100 Gramm fermentierter Daikon-Rettich | 1 Teelöffel Chiliflocken | 100 Gramm asiatischer Schnittlauch | 300 Gramm Sprossen | 3 Eier | 2 Limetten | 8 Shrimps | 50 Gramm geröstete Erdnüsse | 2 Esslöffel geschmacksneutrales Öl



Pad Thai mit Shrimps | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Reisnudeln in der Mitte durchschneiden und eine Stunde lang in Wasser einweichen. 2. In der Zwischenzeit Palmzucker, Fischsauce und Tamarindenpaste zu einer Sauce vermengen. 3. Shrimps entdarmen und gründlich waschen. 4. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. 5. Tofu und Schnittlauch in mundgerechte Stücke schneiden. 6. Eier verquirlen. 7. Öl in einem Wok erhitzen und die Shrimps darin von beiden Seiten anbraten, dann herausnehmen. 8. Jetzt den Tofu, die Schalotten und den Knoblauch zusammen mit dem Rettich, den Chiliflocken und den getrockneten Shrimps in den Wok geben und anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. 9. Jetzt die abgeschüttelten Reisnudeln hinzugeben und die Sauce darüber gießen. 10. Sobald die Nudeln die Sauce aufgesogen haben, etwas Platz im Wok machen und die Eier unter Rühren garen. 11. Alle Wokzutaten gut miteinander vermengen und circa ein bis zwei Minuten weiter braten. 12. Die Shrimps sowie jeweils die Hälfte des Schnittlauchs, der Erdnüsse und der Sprossen dazugeben und gut vermengen. 13. Pad Thai anrichten und mit Sprossen, Erdnüssen und Schnittlauch sowie frisch aufgeschnittenen Limetten servieren.

Jetzt noch mehr [südostasiatische Rezepte](#) sowie weitere [Gerichte mit Fisch & Meeresfrüchten](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 564 Kalorien | 14,9 Gramm Fett | 80,3 Gramm Kohlenhydrate | 24,7 Gramm Eiweiß