



# Gemüse Pad Thai mit gerösteten Cashewkerne

Rezept für 4 Personen

150 g Zuckerschoten  
3-4 Stangen  
Frühlingslauch  
50 g geröstete  
Cashewkerne  
100 g Bambussprossen,  
aus der Dose  
2 kleine rote  
Chilischoten  
20 g Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
400 g Reismudeln, am  
Vortag gekocht  
150 g Sojasprossen  
2 Eier  
2-3 EL Pflanzenöl  
3 EL Sojasauce  
1-2 TL Tamarindenpaste  
feines Salz  
schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle  
3-4 Zweige frischer  
Koriander  
  
1 gr. Aluschale, ohne  
Löcher ca. 27 x 32 cm

Die Zuckerschoten diagonal halbieren, Frühlingslauch putzen und in kurze schräge Stücke schneiden. Erdnüsse grob hacken, Bambussprossen abschütten. Chili halbieren und entkernen, Ingwer und Knoblauch schälen. Alles klein würfeln.

Die Eier verquirlen.  
Das Öl in der großen Aluschale direkt erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Chili darin direkt mit offenem Deckel bei hoher Hitze ca. 2 Minuten unter Rühren grillen. Zuckerschoten und Frühlingslauch zufügen und ebenso kräftig anbraten. Dann die Bambus- und Sojasprossen, sowie die Reismudeln dazugeben und mit den Eiern untermischen. Den Deckel schließen und bei indirekter Hitze 4-5 Minuten grillen. Das Gericht mit Sojasauce, Tamarindenpaste, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blättchen grob zupfen und mit den Cashewkerne über das Pad Thai streuen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07-94 95-0 · Fax: 0 67 07-94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer