

Gebratene, scharfe Nudeln

(Pad Tai Paed)



Zutaten für 4 Personen

- 1 rote Paprikaschote
- 4 Frühlingszwiebeln
- 400 Gramm chinesische Eiernudeln
- 1 Eßlöffel Öl
- Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Eßlöffel Erdnußöl
- 4 Eßlöffel helle Sojasauce
- 5 Eßlöffel trockener Sherry
- 4 Eßlöffel Tomatensaft
- 2 Eßlöffel Limettensaft
- 2 Eßlöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel chinesische Chilisauce

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Die Paprika und die Zwiebeln putzen und in feine Würfel schneiden. Nudeln in kochendem, mit Öl gemischtem Salzwasser in 5 Minuten bißfest kochen.

Die Knoblauchzehen schälen, durchpressen und mit Erdnußöl, Sojasauce, Sherry, Tomatensaft, Limettensaft, Chilisauce und Zucker gut verrühren. Diese Mischung in einem Topf einmal aufkochen lassen.

Bohnensprossen kalt abspülen, abtropfen lassen und mit den abgetropften Nudeln in die Sauce geben.

Erdnüsse fein hacken und mit den Paprika- und Zwiebelwürfeln über die Nudeln streuen.

Unbedingt sofort servieren.