

Pad Thai mit Garnelen und Spargel



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 min
Garzeit: ca. 10 min

Zutaten:

350 g Reisbandnudeln
3 frische Knoblauchzehen
4 Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote
250 g Thaispargel
1 Hand voll Thaibasilikum
60 g Erdnusskerne
350 g Garnelen, entdarnt
und bis auf das Schwanz-
segment geschält
1 EL gelbe Currypaste
2 EL Limettensaft
1 EL Sesamöl
2 Eier
3-4 EL Fischsauce
1 TL Tamarindenpaste
2 EL Erdnussöl
1 EL schwarzer Sesam

Für 4 Personen

Zubereitung:

Die Reisnudeln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten quellen lassen, abgießen und kalt abschrecken.

Den Knoblauch abziehen und in schmale Spalten schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Die Chilischote waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Spargel waschen, putzen, abtropfen lassen und halbieren oder dritteln. Das Thaibasilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Erdnüsse hacken. Die Garnelen abbrausen und trocken tupfen. Mit der Currypaste, 1 EL Limettensaft und Sesamöl vermischen. Die Eier mit 2 EL Fischsauce, 1 EL Limettensaft und der Tamarindenpaste verquirlen.

Das Öl in einem Wok erhitzen. Den Knoblauch, die Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und die Chili kurz anbraten. Die Garnelen und den Spargel dazu geben und unter Wenden 2-3 Minuten braten. Die Nudeln und die Eier dazu geben, 1-2 Minuten mitbraten bis das Ei gestockt ist. Mit Fischsauce abschmecken und auf Teller verteilen.

Mit Sesam und Thaibasilikum bestreut servieren.