



## Zutaten

- 300 g flache Reismudeln
- 2-3 Möhren, fein geschnitten
- 1 Bund Frühlingslauch, fein geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Romana Salatherz, fein geschnitten
- 2 EL Tamarindenpaste
- 2 EL Sojasoße
- 2 EL Fischsoße
- 1 EL brauner Zucker
- 4 EL Rapsöl
- 3 Eier, verquirlt
- 4 EL Cashewkerne, gehackt
- 1 Zitrone oder Limette
- Wahlweise 1 Chilischote,

## Hauptgang

# Gebratene Nudeln "Pad Thai Style"

Gebratene Reismudeln mit frischem Gemüse, Tamarinde und Zitrone. Frisch, lecker und gesund!

## So wird's gemacht:

1. Nudeln 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Tamarinde, Fischsoße, Sojasoße, Zucker, 1 gute Prise Salz und Rapsöl vermischen.
3. Zitrone in Spalten schneiden. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und etwas Öl darüber geben.
4. Wok oder Pfanne hoch erhitzen. Öl zugeben und das Gemüse mit dem Knoblauch darin kurz schwenken. dann alles an die Seiten schieben.
5. Ei mittig unter Rühren braten. Zwischendurch immer wieder Öl nachgießen.
6. Ei zur Seite schieben, Nudeln hinzugeben und braten.

fein geschnitten

- Salz
- Rapsöl zum Braten

Schließlich alles mischen, Soße zugeben und vermengen.

7. Abschließend den Salat unterheben. Nudeln anrichten und mit Cashewkernen und Zitrone servieren.