Pad Thai von Iris Brun

Mengen für 35 Personen

2188 kg Reisnudeln	kochen und beiseite stellen
1.75 kg Frühlingszwiebeln	4-6 Stücke fein hacken (Achtung: Grün der Frühlingszwiebeln werden später gebraucht, aber auch fein geschnitten)
17.5 Stück Knoblauchzehen	fein gehakt
4.375 kg Pouletgeschnetzeltes	Pouletbrust schnetzeln und mit Öl und Frühlingszwiebeln und Knoblauch anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen
17.5 Stück Eier	in etwas Öl rührbraten, wenn Eier fast durch sind, mit Nudeln, Poulet und Frühlingszwiebeln mischen, anschliessend Pad Thai Sauce hinzufügen und gut mischen
1.75 kg Sojasprossen	zusammen mit dem Grün der Frühlingszwiebeln dazugeben

+ Pad Thai Kochsauce (500 ml pro 10 P.)