Pad Thai von Iris Brun

Mengen für 10 Personen

625 kg Reisnudeln	kochen und beiseite stellen
500 g Frühlingszwiebeln	4-6 Stücke fein hacken (Achtung: Grün der Frühlingszwiebeln werden später gebraucht, aber auch fein geschnitten)
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehakt
1.25 kg Pouletgeschnetzeltes	Pouletbrust schnetzeln und mit Öl und Frühlingszwiebeln und Knoblauch anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen
5.0 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
500 g Sojasprossen	zusammen mit dem Grün der Frühlingszwiebeln dazugeben

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