



vegane Thai Erdnuss-Ramen

von Ramona Kronenberg

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17187/veganes-pad-thai?startAuto1=0&menge=10>

650 g Tofu	Tofu mit Maizena mischen und in Öl goldbraun anbraten. Sojasauce und Agavensirup dazugeben, mischen und von der Hietze nehmen.
150 g Erdnüsse (gesalzen)	
500 g Limetten	2.5 Stk
10 Stück Knoblauchzehen	
2.5 Stück Rüebli	Öl in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch, Ingwer und Currypaste andämpfen. Bouillon, Kokosmilch, Erdnussbutter und Sojasauce begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Rüebli und (Pak Choi) begeben, ca. 5 Min. köcheln.
7.5 g Frühlingszwiebeln	"bundzwiebeln" Stück - nicht gramm
1.1 dl Ahornsirup	
7.5 cl Sojasauce	
25 g Maizena	
250 g Erdnussbutter	
1.0 dl Kokosmilch	
50 g Rote Currypaste	
50 g Ingwer	
650 g Reismudeln	Ramen in siedendem Salzwasser 4 Minuten kochen, abtropfen
2 Liter Bouillon (flüssig)	

Tofu & Reismudeln

Tofu im Wok oder in einer Bratpfanne im heissen Öl anbraten, in eine Schüssel geben, beiseite stellen. Reismudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen, abtropfen, beiseite stellen.

Gemüse

Öl im Wok oder in einer Bratpfanne erhitzen, Bundzwiebeln ca. 1 Min. rührbraten, Knoblauch begeben, 1 Min. mitbraten, Peperoni und Rüebli begeben, ca. 2 Min. fertigbraten.

Sauce

Bouillon und alle Zutaten bis und mit Limettensaft zum Gemüse geben, aufkochen. Maizena mit dem Wasser anrühren, begeben, aufkochen, einige Min. köcheln. Beiseite gestellten Tofu, Reismudeln und die Hälfte des Bundzwiebelgrüns begeben.

Anrichten

Pad Chai in Schalen anrichten, mit dem restlichen Bundzwiebelgrün, Limettenschnitzen, Erdnüssen und Koriander bestreuen.