

Pad Thai - Gebratene Asia-Nudeln

Rezept für 1 Gastronorm-Behälter (8-10 Portionen)

Zutaten

- 1 kg chinesische Eiernudeln
- 0,35 kg Möhren, frisch, in Streifen
- 0,35 kg Weißkohl, frisch, fein geschnitten
- 0,35 kg Paprika, bunt, TK
- Rapsöl
- 0,2 kg Röstzwiebeln
- Sojasauce
- Koriander, frisch



Foto: © HAG

Zubereitung

1. Nudeln kurz kochen (5-10 Minuten im Kombidämpfer)
2. Möhren, Weißkohl und Paprika mit Rapsöl im Kombidämpfer 5 - 7 Minuten braten
3. gekochte Nudeln und Röstzwiebeln untermischen
4. mit Sojasauce abschmecken
5. 20 Minuten bei 160°C im Kombidämpfer braten
6. auf Nachfrage in der Ausgabe mit gehacktem Koriander bestreuen

Praxistipp:

(Salzreduzierte) Sojasauce zum Würzen anbieten.

Quelle:

Stadtteilschule am Hafen, St. Pauli.