



- 1 Pckg.** Taifun Tofu natur 200 g  
 500 g Reisnudeln  
 2-3 EL neutrales Öl  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Paprika  
 ½ Bund Frühlingslauch mit Grün  
 1 Limette  
 100 g Gemüse, klein geschnitten (z.B. grüne Bohnen oder Karotten)  
 etwas Chilipulver  
 etwas gehackte Erdnüsse  
 etwas Schnittlauch

**für die Marinade:**

- 1 EL Palmzucker  
 2 EL Tamarindenpüree  
 4 EL Tamari (kräftige Sojasaße)  
 6 EL Shoyu (milde Sojasaße)

1. Reisnudeln 15 min in kaltem Wasser einweichen und anschließend gut abtropfen lassen.
2. Mit kochendem Wasser übergießen und weitere 5 min einweichen lassen. Abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Mit etwas geschmacksneutralem Öl mischen, damit sie nicht verkleben.
4. Für die Marinade alle Zutaten mit dem Schneebesen glattrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
5. Tofu natur würfeln. In Wok oder Pfanne das Öl erhitzen und die Tofuwürfel goldgelb braten.
6. Knoblauch hacken und vorsichtig mitrösten.
7. Frühlingslauch in Ringe und Paprika in Streifen schneiden, mit dem anderen Gemüse dazugeben und mitrösten, etwas Öl nachgeben.
8. Die kalten Nudeln hinzufügen und kurz mitbraten. Marinade darüber gießen, durchrühren und alles auf dem Teller anrichten.
9. Chilipulver, gehackte Erdnüsse und Schnittlauch darüber streuen. Limette über den Nudeln ausdrücken.



TOFU NATUR

# PAD THAI