

Kochen mit Klaus

Pad-Thai mit Schweinefilet 🌶️

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g breite Mie-Nudeln, 2 Pck. Paste für Pad Thai Nudeln, 1 Möhre,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln, 1 rote Paprika, 1 Chili,
- 200 g Garnelen, 250 g Schweinefilet, 2 Rühreier, 1 EL geh. Koriander,
- 30 g Ingwer, 1 Glas Mungobohnenkeime, 1 EL TK-Schnittlauch,
- 3 EL geröstete Erdnüsse, Erdnussöl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. waschen. 1 Zwiebel, Knobi u. Ingwer fein würfeln. Restl. Zwiebel achteln. Filet in feine Streifen schneiden. Paprika würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhre in Spalten schneiden. Chili ohne Kerne fein hacken. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten, Garnelen zugeben, Rührei einrühren, gar braten u. alles herausnehmen.



3. Alles Gemüse in Öl anbraten, Mungobohnen zugeben, Paste einrühren u. mitbraten. Fleisch, Garnelen mit Nudeln unterheben u. einige Min. garen. Erdnüsse, Koriander u. Schnittlauch unterheben.



Tipp des Chaoten:

Mit Koriandergrün u. Erdnüssen garniert servieren. Genial lecker!



Erstellt von Klaus am 02.03.2013